

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### ΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΣ

Κατίκι Δομοκού, τραχανάς, βασιλικός 12,00€

### ΠΛΙΓΟΥΡΟΣΑΛΑΤΑ

Τομάτα confit, κουκουνάρι, yuzu, μαγιονέζα μαύρου σκόρδου, πατάτα Περού ταλιατέλες αγγουριού 14,00€

### ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΟΥ

Χαβιάρι ανγυρα, καπνιστή μαγιονέζα, πατάτα, παλαιωμένη γραβιέρα, φράουλες 19,00€

### ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΠΑΛΟΤΙΝΑ

Καπνιστή μελιτζάνα, λιαστά τοματίνια, μυρωδικά, shiro dashi, μοσχολέμονο 25,00€

### CARPACCIO ΤΟΝΟΥ

Κρέμα αβοκάντο, καρπούζι, jalapenos, soya vinaigrette 17,00€

## ΣΑΛΑΤΕΣ

### ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ

Πολύχρωμα τοματίνια, πανακότα κατσικίσιου τυριού, κρύα σούπα τομάτας, κεράσι, παξιμάδι χαρουπιού 15,00€

### ΣΑΝ ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ

Φύλλα στάκας, σπανάκι, φέτα, ανθότυρο, άνηθος, σουσάμι, vinaigrette Xeres 14,00€

### ΣΑΛΑΤΑ ΓΑΡΙΔΕΣ

Κινόα, πλιγούρι, τομάτα, μυρωδικά, ρόκα, μοσχολέμονο, ταραμάς 18,00€

### ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ

Ελληνικό προσούτο, πεπόνι, κατίκι Δομοκού, ξηροί καρποί, δυόσμος, vinaigrette μελιού 17,00€

## PASTA

### ΜΑΝΕΣΤΡΑ

Ροφός, μπουγιαμπέσα, confit πομοντόρια, σέσκουλα τσιγαρέλι 27,00€

### ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ

Πέστο ρόκας, φιστίκι Αιγίνης, κατσικίσιο τυρί, παρθένο ελαιόλαδο 21,00€

### ΚΟΧΥΛΑΚΙ ΜΕ ΡΑΓΟΥ ΧΤΑΠΟΔΙΟΥ

Μαυροδάφνη, κρεμά γραβιέρας, ψητή τομάτα, μπαχαρικά 25,00€

## ΚΥΡΙΩΣ

### ΛΑΥΡΑΚΙ

Μελιτζάνα ιμάμ, υφές λαχανικών, κρέμα παλαμιδας, μανιτάρια, λάδι βασιλικού 27,00€

### ΦΑΓΚΡΙ

Τάρτα τομάτας, σάλτσα σπετσιώτα, πατάτες νέας σοδειάς, αγιολί μυρωδικών 29,00€

### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ

Ραβιόλι, φέτα, καλαμπόκι, μαρμελάδα τομάτας 22,00€

### ΤΕΡΙΝΑ ΑΡΝΙΟΥ

Τσακιστές πατάτες, πέστο αμπελόφυλλο, πικάντικο γιαούρτι, jus αρνιού 27,00€

### STRIPLOIN ΜΟΣΧΟΥ

Angus, τάρτα πατάτας, καπνιστή μελιτζάνα, κροκέτα μανιταριών, κόκκινο κρασί 40,00€

### ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΑΓΟΥΛΟ

Ψητός ανανάς, κρέμα γλυκοπατάτας, σάλτσα στιφάδου 26,00€

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

### ΠΑΡΦΕ ΣΥΚΟ

Με φιστίκι Αιγίνης, κεφίρ αγελαδινό, τραγανό παστέλι 12,00€

### ΜΠΑΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Σφουγγάρι φουντούκι, espresso, παγωτό baileys 13,00€

### ΣΦΑΙΡΑ

Λευκή σοκολάτα, lime, yuzu, mango παγωτό 13,00€

## STARTERS

### TOMATO KEFTE

Katiki cheese, trahanas frumenty, basil 12,00€

### BULGUR SALAD

Tomato confit, pine, yuzu, black garlic mayo, Peruvian potatoes, cucumber tagliatelle 14,00€

### BEEF TARTARE

Avruga caviar, smoked mayo, potatoes, aged graviera cheese, strawberry, yuzu 19,00€

### OCTOPUS BALLOTINE

Smoked aubergine, sun dried cherry tomatoes, herbs, shiro dashi, lime 25,00€

### TUNA CARPACCIO

Avocado cream, watermelon, jalapeños, soy vinaigrette 17,00€

## SALADS

### GREEK

Coloured cherry tomatoes, goat cheese panna cotta, cold tomato soup, cherry, carob rusk 15,00€

### "LIKE A SPANAKOPITA"

Fyllo, spinach, feta cheese, anthotyro cheese, dill, sesame, Xeres vinaigrette 14,00€

### SHRIMP SALAD

Quinoa, bulgur, tomato, herbs, arugula, lemon, fish roe spread 18,00€

### MIXED SALAD

Greek prosciutto, melon, katiki cheese, nuts, mint, honey vinaigrette 17,00€

## PASTA

### MANESTRA

Grouper, bouillabaisse, tomato confit, charf cigarelli 27,00€

### RIGATONI

Arugula pesto, pistachios, goat cheese, virgin olive oil 21,00€

### SHELL WITH OCTOPUS RAGU

Mavrodafni wine, gruyere cream, roasted tomato, spices 25,00€

## MAINS

### SEABASS

Aubergine imam, vegetable textures, bonito cream, mushrooms, basil oil 27,00€

### RED PORGY

Tomato tart, spetsiota sauce, new harvest potatoes, herb aioli 29,00€

### FREE RANGE CHICKEN

Ravioli, feta cheese, corn, tomato jam 22,00€

### LAMB TERINE

Crushed potatoes, grape leaf pesto, spicy yogurt, lamb jus 27,00€

### BEEF STRIPLAIN

Angus beef, potato tart, smoked aubergine, mushroom croquette, red wine 40,00€

### PORK CHEEK

Grilled pineapple, sweet potato cream, stew sauce 26,00€

## DESSERTS

### FIG PARFAIT

With Greek pistachios, cow kefir and crispy pasteli 12,00€

### CHOCOLATE BAR

Hazelnut sponge, espresso, baileys ice cream 13,00€

### SPHERE

White chocolate, lime, yuzu, mango ice cream 13,00€



## COCKTAILS

• **EXOTIC SPRITZ** 12,00

Aperol, passion fruit & pineapple puree,  
grapefruit soda, prosecco

• **BUBBLY PINK SANGRIA** 12,00

Bombay gin, peach liqueur,  
strawberry sweetness, prosecco

• **GREEK COLLINS** 13,00

Tsipouro , peach liqueur, honey infused sage,  
peach juice, bergamot soda

• **SPICY MARGARITA** 14,00

Cazadores tequila reposado, fresh lime juice,  
dry curaçao liqueur, jasmine syrup, spicy bitters dash

• **REFRESHING PEARL** 12,00

Bombay gin, fresh lime juice, kiwi  
& chilli sweetness, basil, cucumber

• **ZOMBIE'S WALK** 14,00

Bacardi blend, lychee liqueur, passion fruit,  
blood orange syrup, grapefruit  
& orange bitters, fresh lime juice

• **LUCKY SUMMER SOUR** 13,00

Stolichnaya vodka, rose syrup, pomegranate juice,  
fresh lime juice, egg white , bitters

• **MEXICAN AT THE BEACH** 14,00

Cazadores tequila blanco, mango puree,  
Caribbean pineapple, agave, lime juice,  
coconut & pistachio foam

• **A-SPRESSO MARTINI** 13,00

Vanilla flavored rum, coffee liqueur,  
white chocolate liqueur,  
espresso coffee, orange essence

• **Mc PEAR** 14,00

Dewar's Smoothe, Xante pear liqueur, lime juice,  
vanilla syrup, ginger beer , orange bitters

## MOCKTAILS

• **STRAWBERRY FIELD** 8,00

Strawberry syrop, fresh lemon juice, basil, soda

• **KIWI SPLASH** 9,00

Cucumber puree, kiwi & chilli,  
fresh lemon juice, ginger beer

• **DONS LEMONADE** 8,00

Lemon sorbet, sugar syrop, citrus, Soda



## BLENDÉD SCOTCH WHISKY

- DEWAR'S 10,00
- JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 13,00
  - HAIG 10,00
  - MONKEY SHOULDER 12,00
  - CHIVAS 12 YEARS OLD 12,00
  - NIKKA FROM THE BARREL 15,00
- DEWAR'S CARIBBEAN SMOOTH 12,00
  - CUTTY SARK 10,00

## SINGLE MALT WHISKY

- ABERFELDY 12 YEARS OLD 13,00
  - GLENFIDDICH 12,00
  - TALISKER 15,00
  - DIMPLE 15,00
- GLENMORANGIE 10 13,00

## IRISH WHISKY

- BUSHMILLS BLACK BUSH 12,00
- IRISH WHISKY TULLAMORE DEW 10,00
  - JAMESON 10,00

## BOURBON / AMERICAN WHISKEY

- JIM BEAM BOURBON 10,00
  - JIM BEAM RYE 12,00
  - JACK DANIELS 10,00
  - MAKERS MARK 11,00
  - WOODFORD 13,00

## GIN

- BOMBAY 10,00
- STAR OF BOMBAY 13,00
  - HENDRICK'S 12,00
  - PLYMOUTH 11,00
  - MONKEY 47 13,00
- TANQUERAY TEN 13,00
- HAYMAN'S OLD TOM 12,00
  - GVINE 13,00

## VODKA

- STOLICHNAYA 10,00
- STOLICHNAYA ELITE 13,00
  - GREY GOOSE 12,00
    - CIROC 13,00
  - BELVEDERE 13,00
  - ABSOLUT 10,00



## RUMS

### PUERTO RICO

- BACARDI CARTA BLANCA 10,00
- BACARDI 8 YEARS OLD 12,00
- BACARDI QUATRO ANEJO 11,00

### CUBA

- HAVANA SELECCION DE MAESTROS 13,00
- HAVANA 7\* 13,00

### JAMAICA

- RUM BAR OVERPROOF 11,00
- MYERS'S DARK RUM 10,00

### BARBADOS

- MOUNT GAY BLACK BARREL 10,00

### CARIBBEAN

- SAILOR JERRY SPICED RUM 10,00

### GUATEMALA

- ZACAPA 23 CENTENARIO 14 ,00

### GUYANA

- EL DORADO 12 YEARS OLD 11,00

### VENEZUELA

- DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 13,00

### FRANCE

- PLANTATION PINEAPPLE 13,00

## AGAVE SPIRITS

- CAZADORES BLANCO 10,00
- CAZADORES REPOSADO 12,00
  - OCHO BLANCO 10,00
  - ARETTE BLANCO 12,00
  - PATRON BLANCO 13,00
  - FORTALEZA REPOSADO 18,00
  - DEL MAGEY VIDA MEZCAL 13,00
- JOSE CUERVO TRADITIONAL REPOSADO 12,00
- JOSE CUERVO TRADITIONAL SILVER 11,00

## APERITIVES

- MARTINI BIANCO 10,00
- MARTINI RUBINO 11,00
- MARTINI AMBRATO 11,00
- MARTINI VIBRANTE 11,00
- CARPANO ANTICA FORMULA 11,00
  - LILLET BLANC 10,00
  - NOILLY PRAT 10,00
- PORT SANDEMAN 10,00
- FERNET BRANCA 11,00
  - APEROL 10,00
  - CAMPARI 10,00

## PISCO

- BARSOL 12,00

## GREEK SPIRITS

- MASTIHA SKINOS 10,00

## METAXA, COGNAC AND BRANDY

- HENNESSY VS 11,00
- HENNESSY FINE DE COGNAC 13,00
  - METAXA 5\* 8,00
  - METAXA 7\* 10,00
  - METAXA 12\* 13,00
- METAXA HONEY 12,00



## ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

- Κτήμα Τσέλεπου, Amalia BRUT, Μοσχοφίλερο ΠΓΕ Πελοπόννησος 38,00
- Domaine Karanika, Cuvee Speciale, Ασύρτικο Ξινόμαυρο, ΠΓΕ Αμύνταιο 40,00
- (Π) L'Antica Quercia, Matiu Brut, DOCG PROSECCO Di Conegliano 8,50 / 38,00
- Champagne Gosset, Extra brut, Chardonnay Pinot Noir, AOC Champagne 98,00
- (Π) Ceretto, Vignaioli Di Santo Stefano, DOCG Moschato D'Asti 9,50 / 46,00
- (Π) Louis Roederer Collection 244, Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier, AOC Champagne 25,00 / 135,00
- Billecart Salmon, Brut Rose, Pinot Noir Chardonnay, AOC Champagne 155,00

## ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

- Κτήμα Σκούρα, SALTO 2022, Μαυροφίλερο, ΠΓΕ Πελοπόννησος 33,00
- Κτήμα Τσέλεπου, Μελισσόπετρα 2023, Gewürztraminer, ΠΓΕ Πελοπόννησος 41,00
- Ορεινοί Αμπελώνες Λαλίκου, The White 2023, Sauvignon Blanc, ΠΓΕ Καβάλα 33,00
- (Π) Κτήμα Πιερία Ερατεινή, 9 Κόρες 2023, Μαλαγουζιά, ΠΓΕ Μακεδονία 7,5 / 36,00
- Κτήμα Γκόφα, Orange 2021, Κυδωνίτσα, ΠΓΕ Πελοπόννησος 41,00
- (Π) Κτήμα Παυλίδη, Emphasis Chardonnay 2023, ΠΓΕ Δράμα 9,50 / 46,00
- Κτήμα Καραβιτάκη, Ελιά 2022, Βιδιανό, ΠΓΕ Κρήτη 56,00
- Οινοποιείο Κίκονες, Chardonnay 2022, ΠΓΕ Ίσμαρος 62,00
- Κτήμα Γεροβασιλείου, Viognier 2023, ΠΓΕ Επανομή 54,00
  - Κτήμα Σαρρή, Πανοχώρι Παλαιά Κλήματα 2022, Π.Ο.Π Ρομπόλα Κεφαλληνίας 47,00
  - Κτήμα Μανουσάκη, Nostos Roussane 2022, Roussane, Επιτραπέζιος Οίνος 63,00
- Κτήμα Άκραθος, Ασύρτικο 2020, Π.Γ.Ε Χαλκιδική 44,00
  - (Π) Κτήμα Αργυρού, Σαντορίνη 2022, Ασύρτικο, Π.Ο.Π Σαντορίνη 13,00 / 62,00
  - Οινοποιείο Χατζηδάκη, Νυχτέρι 2021, Ασύρτικο, Π.Ο.Π Σαντορίνη 78,00
- Οeno Ρ, Τρία Αμπέλια 2021, Π.Ο.Π Σαντορίνη 135,00
- Κτήμα Άλφα, Sauvignon Blanc Fumé 2023, Π.Γ.Ε Φλώρινα 54,00
  - Domaine William Fevre, Chablis Champs Royaux 2022, Chardonnay, AOC Chablis 62,00
  - (Π) Serge Daguenu, Tradition 2022, Sauvignon Blanc, AOC Pouilly Fume 11,00 / 54,00
    - Alphonse Mellot, La Moussiere 2021, Sauvignon Blanc, AOC Sancerre 74,00
    - Château Fuisse, Tête De Cuvée 2021, Chardonnay, AOC Pouilly Fuisse 74,00
    - Domaine Mittnacht, Cuvee Gyotaku, Pinot Blanc Riesling, AOC Alsace 62,00
  - Livio Felluga, Illivio 2022, Pinot Bianco Chardonnay DOC Colli Orientali Del Friuli 76,00
- La Tunella, Pinot Grigio 2022, Doc Colli Orientali del friulli 44,00
  - Cantina Pra, Otto, Garganega, DOCG Soave Classico 52,00
- Gaja, Vistamare 2022, Vermentino Viognier, IGT Toscana 115,00
  - Santiago Ruiz, Albarino Loureiro, DO Rias Baixas 46,00
- Alvaro Palacios, Placet Valtomeloso 2021, Viura, DO Rioja 56,00



## ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΙ

- Κτήμα Παυλίδη, ALMA 2023, Αγιωργήτικο Syrah, ΠΓΕ Δράμα 38,00
- Οينوποιεία Θυμιόπουλου, Rose De Xinomanro 2021, Ξινόμαυρο ΠΓΕ Νάουσα 34,00
- (Π) Ορεινοί Αμπελώνες Λαλικού Varieté 2022 (Ημίξηρος), Μοσχόμαυρο Grenache, ΠΓΕ Καβάλα 6,50 / 27,00
  - Κτήμα Κυρ Γιάννη, L' esprit du Lac, Ξινόμαυρο, Π.Ο.Π Αμύνταιο 38,00
- (Π) Κτήμα Σκούρα, ΡΕΡΛΟ 2023, Αγιωργήτικο Μαυροφίλερο Syrah, ΠΓΕ Πελοπόννησος 8,50 / 39,00
- (Π) Chateau D'Esclans, Whispering Angel 2022, Grenache Cinsault Syrah Carignan, AOC Cotes DE Provence 12,50 / 58,00

## ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ

- Κτήμα Ζαφειράκη, Λημνιώνα 2021, ΠΓΕ Τύρναβος 54,00
- (Π) Σπάνιες Γαίες Στροφιλιά, Μαύρος Κώνος 2021, Αγιωργήτικο, Π.Ο.Π Νεμέα 9,00 / 44,00
- Κτήμα Άλφα, Pinot Noir 2020, ΠΓΕ Φλώρινα 55,00
- (Π) Κτήμα Ντούγκος, Παλαιά Κλήματα Ραψάνη, Ξινόμαυρο Κρασάτο Σταυρωτό Π.Ο.Π Ραψάνη 9,50 / 46,00
  - Κτήμα Κυρ Γιάννη, Καλή Ρίζα 2018, Ξινόμαυρο, Π.Ο.Π Αμύνταιο 42,00
- Κτήμα Πιερία Ερατεινή, Γυμνός βασιλιάς 2019, Syrah Κολινδρινό, ΠΓΕ Μακεδονία 68,00
- Κτήμα Χαριπάτου, Μαυροδάφνη 2017, ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου 44,00
  - Κτήμα Αβέρωφ Rossiu Di Munte, Γνιετς 2017, Cabernet Sauvignon, ΠΓΕ Μέτσοβο 59,00
  - Κτήμα Σκούρα, Μέγας Οίνος 2019, Αγιωργήτικο Cabernet Sauvignon, ΠΓΕ Πελοπόννησος 58,00
    - Κτήμα Μανουσάκη, Νοστος Blend 2021, Grenache Syrah Mourvedre, ΠΓΕ Κρήτη 62,00
    - Anatolikos Vineyards, Fine Μαυρούδι 2020, Μαυρούδι Θράκης, ΠΓΕ Αβδηρα 58,00
    - Domaine Pegau, Cuvée Reservée Rouge 2019, Grenache Syrah Mourvedre, AOC Chateauneuf du Pape 145,00
- (Π) Chateau Peymouton 2019, Cabernet Franc Merlot, AOC Saint Emillion 13,00 / 62,00
  - Castellare Castellina, Riserva, Sangiovese, Chianti Classico DOCG 67,00
  - Casanova Di Neri, Brunello Di Montalcino DOCG 2017, Sangiovese 115,00
- Cerretto, Barolo 2017, Nebbiolo, DOCG Barolo 110,00
  - (Π) Bodegas Muga, Rioja Reserva 2019, Tempranillo Garnacha, DOCa Rioja 11,50 / 54,00



## ΓΛΥΚΑ - ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

- (Π) Κτήμα Αργυρού, Vinsanto First Release, Ασύρτικο Αηδάνι Αθήρι, Π.Ο.Π Σαντορίνη 12,00 (75ml) / 75,00
- (Π) Ε.Ο.Σ Σάμου, Samos Grand Cru 2019, Muscat Blanc à petit Grains, Π.Ο.Π Σάμος 6,00 (75ml) / 27,00
- (Π) Κτήμα Σκούρα, Τιτάνας, Μαυρόστυφο 2015, ΠΓΕ Πελοπόννησος 15,00 (75ml) / 90,00
- Bodegas Hidalgo, La Gitana - Manzanilla en Rama, Palomino, DO Jerez-Xeres-Sherry 44,00
- (Π) Fonseca Port, 10 years Old Tawny Port, Touriga Franca Touriga Nacional, DOC Douro 7,00 (75ml) / 65,00

## ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

- (Π) Κατώγι Αβέρωφ, ALBA Di Munte, Traminer, Τσίπουρο, Μέτσοβο (50ml) / 6,00
- (Π) Αποσταγματοποιεία Τσιλιλή, Dark Cave, Παλαιωμένο Τσίπουρο, Θεσσαλία (50ml) / 10,00
- (Π) Θάνος Καραθάνος, Ρυο, Μαύρο Μοσχάτο, Παλαιωμένο Τσίπουρο, Θεσσαλία (50ml) / 12,00
- (Π) Οικογένεια Τσίνα, Asclepius, Μοσχάτο Αμβούργου, Παλαιωμένο Τσίπουρο, Μετέωρα (50ml) / 18,00
- (Π) Lost Lake Distillery, Μαλαγουζιά, Απόσταγμα Σταφύλης, Βοιωτία (50ml) / 8,00





## SPARKLING WINES

- Tselepos Wines, Amalia Brut, Moschofilero, PGI Peloponnese 38,00
- Domaine Karanika, Cuvee Speciale, Assystiko Xinomavro, PGI amydeon 40,00
- (G) L Antica Quercia, Matiu Brut, DOCG Prosecco di Conegliano 8,50 / 38.00
- Champagne Gosset, Extra brut, Chardonnay Pinot Noir, AOC Champagne 98,00
- (G) Ceretto, Vignaioli Di Santo Stefano, DOCG Moschato D'Asti 9,50 / 46,00
- (G) Louis Roederer, Collection 244, Chardonnay Pinot Noir Meunier, AOC Champagne 25.00 / 135.00
- Billecart Salmon, Brut Rose, Pinot Noir Chardonnay, AOC Champagne 155,00

## WHITE WINES

- Domaine Skouras, Salto 2023, Mavrofilero, PGI Peloponnese 33,00
- Tselepos Wines, Melissopetra 2023, Gewurztraminer, PGI Peloponnese 41,00
- Mountainous vineyards Lalikos, The White 2023, Sauvignon Blanc, PGI Kavala 33.00
- (G) Ktima Pieria Erateini, 9 Daughters 2023, Malagousia, PGI Macedonia 7,50 / 36.00
- Estate Gofas, Orange 2021, Kidonitsa, PGI Peloponnese 41.00
- (G) Ktima Pavlidis, Emphasis Chardonnay 2023, PGI Drama 9,50 / 46.00
- Karavitakis Winery, Elia 2022, Vidiano, PGI Crete 56,00
- Kikones Winery, chardonnay 2022, PGI Ismaros 62,00
- Domaine Gerovassileiou, Viognier 2023, PGI Epanomi 54.00
- Sarris Wines, Panochori Palaia Klimata 2023, PDO Robolla of Cephalonia 47,00
- Manousakis Winery, Nostos Roussanne 2022, Roussane, Wine of Greece 63,00
- Akrathos Newlands, Assyrtiko 2020, Assyrtiko, PGI Chalkidiki 44,00
- (G) Estate Argyros, Santorini 2022, Assyrtiko, PDO Santorini 13.00/62.00
- Domaine Hatzidakis, Nyxteri 2022, Assyrtiko, PDO Santorini 78.00
- Oeno P, Tria Ampelia 2021, Assyrtiko, PDO Santorini 135.00
- Alpha Estate, Sauvignon Blanc Fume 2023 PGI Florina 54.00
- Domaine William Fevre, Chablis Champs Royaux 2022, Chardonnay, AOC Chablis 62,00
- (G) Serge Daguenu, Tradition 2022, Sauvignon Blanc, AOC Pouilly Fume 11,00 / 54,00
- Alphonse Mellot, La Moussiere 2021, Sauvignon Blanc, AOC Sancerre 74,00
- Château Fuisse, Tête De Cuvée 2021, Chardonnay, AOC Pouilly Fuisse 74,00
- Domaine Mittnacht, Cuvee Gyotaku, Pinot Blanc Riesling, AOC Alsace 62.00
- Livio Felluga, Illivio 2022, Pinot Blanco Chardonnay DOC Colli Orientali Del Friuli 76.00
- La Tunella, Pinot Grigio 2022, Doc Colli Orientali del friulli 44,00
- Cantina Pra, Otto, Garganega, DOCG Soave Classico 52.00
- Gaja, Vistamare 2022, Vermentino Viognier, IGT Toscana 115,00
- Santiago Ruiz, Albarino Loureiro, DO Rias Baixas 46.00
- Alvaro Palacios, Placet Valtomeloso 2021, Viura, DO Rioja 56,00



## ROSE WINES

- Ktima Pavlidis, Alma 2023, Agiorgiriko Syrah, PGI Drama 38,00
  - Thymiopoulos Vineyards, Rose de Xinomavro 2022, Xinomavro, PGI Naoussa 34,00
  - (G) Mountainous Vineyards Lalikos, Variete 2023, Moschomavro Grenache(semi dry),PGI Kavala 6,50 / 29,00
- Kyr Yianni, L' esprit du Lac, Xinomavro, PDO Amundeon 38,00
  - (G) Domaine Skouras, Peplo 2023, Agiorgitiko Mavrofilero Syrah, PGI Peloponnese 8,50 / 39,00
  - (G) Chateau D' Esclans, Whispering Angel 2022, Grenache Cinsault Syrah Carignan, AOC Cotes DE Provence 12,50 / 58,00

## RED WINES

- Domaine Zafeirakis, Limniona 2021, PGI Tyrnavos 54,00
  - (G) Rare Earths Strofilia, Mavros Konos 2021, Agiorgitiko,PDO Nemea 9,00 / 44,00
  - Alpha Estate, Pinot Noir 2020, PGI Florina 55,00
    - (G) Dougos Winery, Old vines, Xinomavro Krasato Stavroto, PDO Rapsani 9,50 / 46,00
- Kyr Yianni,Kali Riza 2018, Xinomavro, PDO Amyndeon 42,00
  - Ktima Pieria Erateini, Naked King 2019, Syrah, PGI Macedonia 68,00
  - Haritatos Vineyards,Madamme Haritatos 2017, Mavrodafni,PGI Plagies Aenou 44,00
  - Katogi Averof, Rossiu di Munte, Giniets 2018, Cabernet Sauvignon, PGI Metsovo 59,00
    - Domaine Skouras, Megas Oenos 2019, Agiorgitiko Cabernet Sauvignon, PGI Peloponnese 58,00
    - Manousakis Winery, Nostos Blend 2021, Grenache Syrah Mourvedre, PGI Crete 62,00
    - Anatolikos Vineyards, Fine Mavroudi 2020, Mavroudi of Thrace, PGI Avdira 58,00
  - Domaine Pegau, Cuvée Reservée Rouge 2019, Grenache Syrah Mourvedre, AOC Chateauneuf du Pape 145,00
  - (G) Chateau Peymouton 2019, Cabernet Franc Merlot, AOC Saint Emillion 113,00 / 62,00
    - Castellare Di Castellina, Riserva, Sangiovese, Chianti Classico DOCG 67,00
  - Casanova Di Neri, Brunello Di Montalcino DOCG 2017, Sangiovese 115,00
  - Ceretto, Barolo 2017, Nebbiolo, DOCG Barolo 110,00
    - (G) Bodegas Muga, Rioja Riserva 2019, Tempranillo Garnacha, DOCa Rioja 11,50 / 54,00



## SWEET - FORTIFIED WINES

- (Glass) Estate Argyros, Vinsanto First Release,  
Assyrtiko Aidani Athiri, PDO Santorini  
12,00 (75ml) / 75,00
- (Glass) Samos , Samos Grand Cru 2019,  
Muscat Blanc à petit Grains,PDO Samos  
6,00 (75ml) / 27,00
- (Glass) Domaine Skouras, Titanas,  
Mavrostyfo 2015, PGI Peloponnese 15,00 (75ml) 90,00
- Bodegas Hidalgo, La Gitana Manzanilla en Rama,  
Palomino,DO Jerez-Xeres-Sherry 44,00
- (Glass) Fonseca Port, 10 years Old Tawny Port,  
Touriga Franca Touriga Nacional,  
DOC Douro 7,00 (75ml) / 65,00

## GRAPE SPIRITS

- (Glass) Katogi Averof, ALBA Di Munte,  
Traminer,Tsipouro,Metsovo (50ml) / 6,00
- (Glass) Tsilili Distillery, Dark Cave,  
Aged Tsipouro, Thessaly (50ml) / 10,00
- (Glass) Thanos Karathanos,  
Puro,Black Muscat, Aged Tsipouro, Thessaly (50ml) / 12,00
- (Glass) Tsina Family, Asclepius,  
Hamburg Muscat, Aged Tsipouro, Meteora (50ml) / 18,00
- (Glass) Lost Lake Distillery,  
Malagouzia, Grape Spirit,Viotia (50ml) / 8,00



## BEERS

### BEERS ON TAP

- MAMOS GLASS DRAUGHT (300 ML) 5,50
- MAMOS GLASS DRAUGHT (400 ML) 6,50

### BOTTLED BEERS

- NISSOS PILSNER (330 ML) 6,50
- NISSOS 7 BEAUFORT (330 ML) 7,50
  - SOL (330 ML) 7,00
- ALFA ALCOHOL FREE (500 ML) 5,00
- MILOKLEFTIS, CIDER (330 ML) 6,50



## SOFT DRINKS

- MINERAL WATER (1LT) 3,00
- SPARKLING WATER (1LT) 5,50
- SPARKLING WATER (250ML) 4,00
- COCA COLA, LIGHT, ZERO (330ML) 4,00
  - SPRITE, FANTA (330ML) 4,00
  - TUBORG SODA (330ML) 4,00
  - TUBORG TONIC (330ML) 4,00
    - THREE CENTS (200ML)  
AEGEAN TONIC 5,00  
GINGER BEER 5,00  
GRAPEFRUIT SODA 5,00
  - JUICE 5,00



## COFFEES

- ESPRESSO 4,00
- DOUBLE ESPRESSO 5,00

# POINT

MORE THAN A RESTAURANT

## TARTAR TONOU

Avocado, κρέμα ταραμά,  
chili, lime, πιτάκια 17,00€

## ΝΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ

Κατίκι Δομοκού, Ξινός τραχανάς, βασιλικός 10,00€

## VEGAN GREEK TACOS

Λαδόπιτα Ρόδου, γκουακαμόλε, καλαμπόκι,  
ταλιατέλες λαχανικών, μαγιονέζα vegan 10,00€

## ΧΟΥΜΟΥΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

Ταχίνι, τραγανά πιτάκια, σουμάκ 10,00€

## ROCK SHRIMPS

Αυγά χελιδονόψαρου, πικάντικη μαγιονέζα,  
θυμαρίσιο μέλι 16,00€

## MINI PULLED BEEF BURGER (2 τμχ.)

Μετσοβόνη, καραμελωμένο κρεμμύδι,  
σαλάτα, μαγο τρούφας 17,00€

## MINI HOT DOG (2 τμχ.)

Καραμανλίδικο λουκάνικο, σαλάτα coleslaw,  
ραπανάκια, κρέμα αυγού 14,00€

## JAMON IBERICO

Tartare ντομάτας με προζυμένιο ψωμί,  
μελάσα και παρθένο ελαιόλαδο 16,00€

## CAMEMBERT ΑΡΓΟΥΣ (100 γρ.)

Από κατσικίσιο γάλα, τραγανά πιτάκια,  
μαρμελάδα τομάτα 12,50€

## ΜΑΝΓΚΟ STILTON (100 γρ.)

Από αγελαδινό γάλα, τζίντζερ,  
τραγανά πιτάκια 11,50€

## ΜΑΝΤΟΛΑΤΟ

Passion fruit / αμύγδαλα 8,00€

## ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

Πικρή σοκολάτα, παρθένο ελαιόλαδο, ανθός αλατιού 7,00€

# POINT

MORE THAN A RESTAURANT

## TUNA TARTARE

Avocado, tarama cream,  
chili, lime, crispy pita bread 17,00€

## TOMATO KEFTE

Katiki cheese, sour trachanas, basil 10,00€

## VEGAN GREEK TACOS

Rhodian pita, guacamole, corn,  
vegetable tagliatelle, vegan mayo 10,00€

## AUBERGINE HUMMUS

Tahini, crispy pitas, sumac 10,00€

## ROCK SHRIMPS

Flying fish roe, spicy mayo, thyme honey 16,00€

## MINI PULLED BEEF BURGER (2 pcs.)

Metsovone smoked cheese, iceberg  
caramelised onion, truffle mayo 17,00€

## MINI HOT DOG (2 pcs.)

Greek sausage, coleslaw,  
radish, egg cream 14,00€

## JAMON IBERICO

Tomato tartare, sourdough bread,  
molasses, virgin olive oil 16,00€

## ARGOS CAMEMBERT (100gr)

Goat's cheese, crispy pitas, tomato jam 12,50€

## MANGO WHITE STILTON (100gr)

Cow's milk, ginger, crispy pita bread 11,50€

## MANDOLATO

Greek - style soft nougat,  
passion fruit, almonds 8,00€

## HOMEMADE CHOCOLATES BITES

Dark chocolate, extra virgin olive oil,  
fleur de sel 7,00€