

www.acropolispoint.com



DINNER MENU

Prices are final, stated in Euros, and they include all legal taxes (municipality tax 0.5% and VAT 13% or 24%).
We welcome inquiries regarding the ingredients used in our dishes. Please inform your server if you have any food allergies or intolerance. Complaint forms are provided at the store's entrance.
Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment (receipt or invoice) has not been received (market police device 042012).
We use extra virgin olive oil in our salads and sunflower oil for frying. Shrimps are frozen products.

Menu curated by Chrysanthos Manolopoulos.

Responsible for implementation of statutory regulations: Anastasia Tsimidopoulou.





ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΝΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΣ

Κατίκι Δομοκού, τραχανάς, βασιλικός 10,00€

ΠΛΙΓΟΥΡΟΣΑΛΑΤΑ

Τομάτα confit, κουκουνάρι, yuzu, mayo μαύρου σκόρδου, τσιπς, γλυκοπατάτα, ταλιατέλες αγγουριού 12,00€

BEEF TARTARE

Χαβιάρι Avruga, vitello mayo, τραγανό φύλλο, καπνιστή γραβιέρα 17,00€

ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΠΑΛΟΤΙΝΑ

Καπνιστή μελιτζάνα, λιαστά τοματίνια, μυρωδικά, shiro dashi 22,00€

CARPACCIO ΤΟΝΟΥ

Αυγοτάραχο, πράσινο μήλο, riment d'espelette, παπαρουνόσπορος, chili, soy, μάραθος 15,00€

ΤΑΡΤΑ ΦΑΒΑΣ

Καπνιστό χέλι, σαφράν, confit τοματίνια, γλυκό του κουταλιού σταφύλι 16,00€

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ

Πολύχρωμα τοματίνια, πανακότα κατσικίσου τυριού, κρύα σούπα ντομάτας, κεράσι, παξιμάδι χαρουπιού 14,00€

ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ

Φύλλα στάκας, φέτα, ανθότυρο, άνηθος, Vinaigrette au Xérés 12,00€

ΣΑΛΑΤΑ ΓΑΡΙΔΕΣ

Φύλλα σαλάτας, καραμελωμένα φουντούκια, μυζήθρα Κεφαλονιάς, vinaigrette φράουλας με ginger 16,00€

PASTA

CARBONARA ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

Καπνιστό χέλι, αχινός, αυγοτάραχο, chili 26,00€

ΜΑΝΕΣΤΡΑ

Ροφός, μπουγιαμπέσα, confit πομοντόρια, σέσκουλα Τσιγαρέλι 23,00€

ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ

Πέστο ρόκας, φιστίκι Αιγίνης, κατσικίσιο τυρί, παρθένο ελαιόλαδο 20,00€

ΚΥΡΙΩΣ

ΛΑΥΡΑΚΙ

Μελιτζάνα ιμάμ, υφές λαχανικών, κρέμα παλαμίδας, μανιτάρια, λάδι βασιλικού 26,00€

ΦΑΓΚΡΙ

Τάρτα ντομάτας, σάλτσα Σπετσιώτα, πατάτες νέας σοδειάς, αϊόλι μυρωδικών 28,00€

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Ελευθέρας βοσκής, ραβιόλι, φέτα, καλαμπόκι, μαρμελάδα ντομάτας 20,00€

ΤΕΡΙΝΑ ΑΡΝΙΟΥ

Αγκινάρες Τοπιναμπούρ α λα πολίτα, αρακάς, κέτσαπ καρότου, λάδι άνηθου, jus τρούφας 26,00€

STRIPLOIN ΜΟΣΧΟΥ ANGUS

Τάρτα πατάτας, καπνιστή μελιτζάνα, κροκέτα μανιταριών, κόκκινο κρασί 36,00€

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΑΓΟΥΛΟ

Ψητός ανανάς, κουνουπίδι, πατάτα, σάλτσα σπιράφδου 26,00€

ΓΛΥΚΑ

ΠΑΡΦΕ ΣΥΚΟ

Φιστίκι Αιγίνης, κεφίρ αγελαδινό, τραγανό παστέλι 12,00€

ΕΥΠΛΑΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Σφουγγάρι φουντούκι, tonka, espresso, παγωτό Baileys 10,00€

ΚΑΝΟΛΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Αλμυρό passion fruit, κραμπλ, sorbet σοκολάτας 11,00€



STARTERS

TOMATO KEFTE

Katiki cheese, sour trachanas, basil 10,00€

BULGUR SALAD

Tomato confit, yuzu, black garlic mayo, sweet potato, cucumber 12,00€

BEEF TARTARE

Avruga caviar, vitello mayo, crispy phyllo, smoked graviera cheese 17,00€

OCTOPUS BALOTINA

Smoked aubergine, sun-dried cherry tomatoes, shiro dashi 22,00€

TUNA CARPACCIO

Bottarga, green apple, Basque chilli, fennel 15,00€

FAVA TART

Smoked eel, saffron, cherry tomato confit, candied grape 16,00€

SALADS

GREEK SALAD

Cherry tomatoes, goat cheese, carob rusk 14,00€

SPINACH PIE

Feta, anothyro, dill, staka cheese flakes, sherry 12,00€

SHRIMP

Shrimps, mizithra cheese, caramelised hazelnuts, strawberry vinaigrette 16,00€

PASTA

SEAFOOD CARBONARA

Smoked eel, sea urchin, bottarga, chili 26,00€

ORZO

Grouper, tomato confit, Tsigareli Sautéed Greens 23,00€

RIGATONI

Rocket pesto, Aegina pistachios, goat cheese 20,00€

MAINS

SEA BASS

Aubergine Imam, vegetables, mushrooms, basil oil 26,00€

SEA BREAM

Tomato Tart, "Spetsiota" sauce, potatoes, herb aioli 28,00€

CHICKEN FILLET

Free range chicken, ravioli, feta, corn, tomato jam 20,00€

LAMB TERINE

Jerusalem artichokes a la Polita, carrot ketchup, dill, truffle jus 26,00€

ANGUS BEEF STRIPLOIN

Potato tart, smoked aubergine, mushroom croquette, red wine 36,00€

PORK CHEEKS

Baked pineapple, cauliflower, potatoes, gravy 26,00€

DESSERTS

FIG PARFAIT

Aegina pistachios, kefir, crunchy pasteli 12,00€

SOFT CHOCOLATE

Hazelnut sponge, tonka, espresso, Baileys ice cream 10,00€

CHOCOLATE CANNOLI

Passion fruit, crumble, chocolate sorbet 11,00€

www.acropolispoint.com



BAR BITES

Prices are final, stated in Euros, and they include all legal taxes (municipality tax 0.5% and VAT 13% or 24%). We welcome inquiries regarding the ingredients used in our dishes. Please inform your server if you have any food allergies or intolerance. Complaint forms are provided at the store's entrance. Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment (receipt or invoice) has not been received (market police device 042012). We use extra virgin olive oil in our salads and sunflower oil for frying. Shrimps are frozen products.

Menu curated by Chrysanthos Manolopoulos.

Responsible for implementation
of statutory regulations: Anastasia Tsimidopoulou.





ΤΟΝΟΣ ΤΑΡΤΑΡΕ

Avocado, σταφύλια, κρέμα ταραμά,
chili, lime, πιτάκια 15,00€

ΝΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ

Κατίκι Δομοκού, Ξινός τραχανάς, βασιλικός 9,00€

VEGAN GREEK TACOS

Λαδόπιτα Ρόδου, γκουσακαμόλε, καλαμπόκι,
ταλιατέλες λαχανικών, μαγιονέζα vegan 9,00€

ΧΟΥΜΟΥΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

Ταχίνι, τραγανά πιτάκια, σουμάκ 9,00€

ROCK SHRIMPS

Αυγά χελιδονόψαρου, πικάντικη μαγιονέζα,
θυμαρίσιο μέλι 14,00€

MINI PULLED BEEF BURGER (2 τμχ.)

Μετσοβόνη, καραμελωμένο κρεμμύδι,
σαλάτα, μαγο τρούφας 15,00€

MINI HOT DOG (2 τμχ.)

Καραμανλίδικο λουκάνικο, σαλάτα coleslaw,
ραπανάκια, κρέμα αυγού 12,00€

JAMON IBERICO

Tartare ντομάτας με προζυμένιο ψωμί,
μελάσα και παρθένο ελαιόλαδο 15,00€

CAMAMBERT ΑΡΓΟΥΣ

Από κατσικίσιο γάλα, τραγανά πιτάκια,
μαρμελάδα τομάτα 100gr. 11,00€

ΜΑΝΓΚΟ STILTON

Από αγελαδινό γάλα, τζίντζερ,
τραγανά πιτάκια 100 gr. 10,00€

ΜΑΝΤΟΛΑΤΟ

Passion fruit / αμύγδαλα (80 γρ.) 7,00€

ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

Πικρή σοκολάτα, ελαιόλαδο, ανθός αλατιού 6,00€



TUNA TARTARE

Avocado, grapes, tarama cream,
chili, lime, pitas 15,00€

TOMATO KEFTE

Katiki cheese, sour trachanas, basil 9,00€

VEGAN GREEK TACOS

Rhodes pita, guacamole, corn,
vegetable tagliatelle, vegan mayo 9,00€

AUBERGINE HUMMUS

Tahini, crispy pitas, sumac 9,00€

ROCK SHRIMPS

Flying fish roe, spicy mayo, thyme honey 14,00€

MINI PULLED BEEF BURGER (2 τμχ.)

Metsovone smoked cheese,
caramelised onion, truffle mayo 15,00€

MINI HOT DOG (2 τμχ.)

Greek sausage, coleslaw,
radish, egg cream 12,00€

JAMON IBERICO

Tomato tartare, sourdough bread,
molasses 15,00€

ARGOS CAMEMBERT

Goat's cheese, crispy pitas, tomato jam 100gr 11,00€

MANGO WHITE STILTON

Cow's milk, ginger, crispy pitas 10gr 10,00€

MANDOLATO

Greek - style soft nougat,
passion fruit, almonds (80 gr.) 7,00€

HOMEMADE CHOCOLATES BITES

Dark chocolate, extra virgin olive oil,
fleur de sel 6,00€

www.acropolispoint.com



COCKTAILS
SPIRITS & WINES

Prices are final, stated in Euros, and they include all legal taxes
(municipality tax 0.5% and VAT 13% or 24%).
Complaint forms are provided at the store's entrance.
Consumer is not obliged to pay,
if the notice of payment (receipt or invoice)
has not been received (market police device 042012).

Wine List created by Stephanos Triantafyllidis Dip Wset.

Spirits & Cocktails Consulting: Barflies.

Responsible for implementation
of statutory regulations: Anastasia Tsimidopoulou.



COCKTAILS

- **SUMMER GOBBLER** 12,00
Tsipouro, maraschino, liqueur, strawberry shrub, grapefruit soda

- **BASIL COLLINS** 13,00
Bombay gin, basil sherbet, citrus, peach soda

- **ALMOND PUNCH** 14,00
Stoli vodka, toasted coconut, green apple, almond milk tea

- **PAPA DOBLE #2** 13,00
Bacardi quarto rum infused with tropical hops, salted grapefruit, citrus

- **FUNKY MARGARITA** 13,00
Cazadores repo tequila, pineapple cordial, banana, lime

- **WHITE NEGRONI** 14,00
Bombay gin, lillet blanc with shiso leaf, white bitter liqueur, bergamot

- **MODERN LASSI** 13,00
Stoli vodka, mango, kefir with pistachio, citrus

- **DON'S MYSTERY (ZOMBIE STYLE)** 15,00
Blend of Bacardi rums, Jamaican rum, don's spiced syrup, passion fruit, lemon

- **TROPIC PENICILLIN** 14,00
Dewar's Caribbean smooth, cantaloupe honey, ginger, citrus

- **SPICY MARGARITA** 13,00
Tequila Reposado, coconut & lychee, lime, a hint of smoke



MOCKTAILS

- **DON'S LEMONADE** 7,00
Grapefruit sherbet, cinnamon, citrus, soda

- **LASSI MILKSHAKE** 7,00
Kefir, mango, pistachio

- **VIRGIN MARY** 8,00
Mediterranean Gazpacho style tomato mix

- **MARTINI VIBRANTE & TONIC** 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 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
- SCHWEPPES SODA (330ML) 4,00
- SCHWEPPES TONIC (330ML) 4,00
 - THREE CENTS (200ML) GRAPEFRUIT SODA 5,00
 - GENTLEMEN'S SODA 5,00
 - JUICE
- FRESH ORANGE JUICE 5,00



COFFEES

- ESPRESSO 4,00
- DOUBLE ESPRESSO 4,50
- CAPPUCCINO 5,00



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
- Domaine Skouras, Titanas, Mavrostyfo 2015, PGI Peloponnese 90,00
- Bodegas Hidalgo, La Gitana Manzanilla en Rama, Palomino, DO Jerez-Xeres-Sherry 44,00
- (Glass) Taylor's 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



BLENDED SCOTCH WHISKY

- DEWAR'S 10,00
- JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 13,00
 - HAIG 10,00
 - MONKEY SHOULDER 12,00
 - CHIVAS 12 YEARS OLD 10,00
 - NIKKA FROM THE BARREL 15,00
- DEWAR'S CARIBBEAN SMOOTH 12,00
 - BUSHMILLS BLACK BUSH 11,00

SINGLE MALT WHISKY

- ABERFELDY 12 YEARS OLD 13,00
 - GLENFIDDICH 11,00
 - LAGAVULIN 15,00
- IRISH WHISKY TULLAMORE DEW 10,00
 - JAMESON 10,00
 - OBAN 15,00
 - GLENMORANGIE 10 13,00

BOURBON / AMERICAN WHISKEY

- JIM BEAM BOURBON 10,00
 - JIM BEAM RYE 10,00
 - JACK DANIELS 10,00
 - MAKERS MARK 11,00
 - BUFFALO TRACE 10,00
 - WOODFORD 13,00
- JACK DANIELS APPL3 11,00

GIN

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

VODKA

- STOLICHNAYA 10,00
- STOLICHNAYA ELITE 13,00
 - GREY GOOSE 11,00
 - CIROC 13,00
 - BELVEDERE 13,00



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 10,00

PISCO

- BARSOL 10,00

GREEK SPIRITS

- MASTIHA SKINOS 10,00

AGAVE SPIRITS

- CAZADORES BLANCO 10,00
- CAZADORES REPOSADO 12,00
 - OCHO BLANCO 10,00
 - ARETTE BLANCO 10,00
 - 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

PUERTO RICO

- BACARDI CARTA BLANCA 10,00
 - BACARDI SPICED 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

VERMOUTH

- 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



ROSE WINES

- Ktima Pavlidis, ALMA 2022, Agiorgitiko Syrah, PGI Drama 38,00
- Thymiopoulos Vineyards, Rose De Xinomavro 2021, Xinomavro PGI Naoussa 30,00
 - (Glass) Mountainous Vineyards Lalikos, Varieté 2022 (medium Dry), Moschomavro Grenache, PGI Kavala 6,50 / 27,00
 - Ktima Kyr- Yianni, L' esprit du Lac, Xinomavro, PDO Amyntaio 36,00
 - (Glass) Domaine Skouras, PEPL0, Agiorgitiko Mavrofilero Syrah, PGI Peloponnese 8,00 / 38,00
 - (Glass) Chateau D'Esclans, Whispering Angel 2022, Grenache Cinsault Syrah Carignan, AOC Cotes DE Provence 12,50 / 58,00

RED WINES

- Domaine Zafeirakis, Limniona 2018, PGI Tyrnavos 50,00
 - (Glass) Rare Earths Strofilia, Black Cone 2021, Agiorgitiko, PDO Nemea 8,50 / 39,00
 - Alpha Estate, Pinot Noir 2020, PGI Florina 52,00
 - Dougos Winery, Old Vines Rapsani, Xinomavro Krasato Stavroto, PDO Rapsani 43,00
 - (Glass) Krima Kyr-Yianni, Kali Riza 2018, Xinomavro, PDO Amyntaio 8,00 / 38,00
 - Ktima Pieria Erateini, Naked King, 2019, Syrah Kolindrino PGI Makedonia 68,00
 - (Glass) Haritatos Vineyard, Madame H, Mavrodafni, 2017, PGI Slopes Of Aenos 9,00 / 42,00
 - Katogi Averof Winery, Rossiu Di Munte, Giniets 2017, Cabernet Sauvignon, PGI Metsovo 57,00
 - Domaine Skouras, Megas Oinos 2019, Agiorgitiko Cabernet Sauvignon, PGI Peloponnese 57,00
 - Douloufakis Winery, Dafnios 2021, Liatiko, PDO Dafnes 28,00
 - Anatolikos Vineyards, Fine Mavroudi 2020, Mavroudi, PGI Avdira 57,00
 - Domaine Pegau, Cuvée Reservée Rouge 2019, Grenache Syrah Mourvedre, AOC Chateauneuf du Pape 115,00
 - Château Peymouton 2018, Cabernet Franc Merlot, AOC Saint Emillion 57,00
 - Casanova Di Neri, Brunello Di Montalcino DOCG 2017, Sangiovese 110,00
 - Cerretto, Barolo 2017, Nebbiolo, DOCG Barolo 105,00
 - (Glass) Bodegas Muga, Rioja Reserva 2019, Tempranillo Garnacha, DOCa Rioja 11,00 / 52,00



SPARKLING WINES

- Tselepos Wines, Amalia Brut, Moschofilero, PGI Peloponnese 36,00
- (Glass) Domaine Karanika, Cuvee Speciale, Assyrtiko Xinomavro, PGI Amyntaio 8,00 / 38,00
- (Glass) L'Antica Quercia, Matiu Brut, DOCG PROSECCO Di Cognegliano 7,50 / 34,00
- Champagne Gosset, Extra brut, Chardonnay Pinot Noir, AOC Champagne 95,00
- (Glass) Tenuta Il Falchetto, Tenuta Del Fant, DOCG Moschato D'Asti 7,50 / 34,00

WHITE WINES

- Domaine Skouras, SALTO 2021, Mavrofilero, PGI Peloponnese 32,00
- Tselepos Wines, Melissopetra 2022, Gewürztraminer, PGI Peloponnese 36,00
- (Glass) Mountainous Vineyards Lalikos, The White 2022, Sauvignon Blanc, PGI Kavala 7,00 / 30,00
- (Glass) Ktima Pieria Erateini, 9 Daughters 2022, Malagousia PGI Makedonia 7,50 / 34,00
 - Estate Gofas, Orange 2021, Kidonitsa, PGI Peloponnese 39,00
 - (Glass) Ktima Pavlidis, Emphasis Chardonnay 2022, PGI Drama 8,50 / 39,00
 - Kikones Winery, Chardonnay 2021, PGI Ismaros 59,00
 - Ktima Gerovassileiou, Viognier 2022, PGI Epanomi 48,00
 - Ktima Sarris, Panochori Old vines, PDO Robola of Cefalonia 43,00
- Manousakis Winery, Nostos Roussane 2021, Roussane, PGI Crete 55,00
 - Akrahtos Newlands Winery, Assyrtiko 2019, PGI Chalkidiki 39,00
- (Glass) Estate Argyros, Santorini 2021, Assyrtiko, PDO Santorini 12,50 / 58,00
 - Xatzidakis Winery, Skytali 2021, Assyrtiko, PDO Santorini 70,00
- Alpha Estate, Sauvignon Blanc Fumé 2022, PGI Florina 48,00
- (Glass) Domaine William Fevre, Chablis Champs Royaux 2021, Chardonnay, AOC Chablis 12,00 / 57,00
 - Alphonse Mellot, La Moussiere 2021, Sauvignon Blanc, AOC Sancerre 71,00
 - Château Fuisse, Tête De Cuvée 2021, Chardonnay, AOC Pouilly Fuisse 71,00
 - Livio Felluga, Pinot Grigio 2022, DOC Colli Orientali Del Friuli 47,00
 - Marchesi Antinori, Cervaro della Sala 2019, Chardonnay Grechetto, IGT Umbria 128,00
 - Alvaro Palacios, Placet Valtomeloso 2021, Viura, Do Rioja 56,00



ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

- Κτήμα Τσέλεπου, Amalia BRUT, Μοσχοφίλερο ΠΓΕ Πελοπόννησος 36,00
- (Π) Domaine Karanika, Cuvee Speciale, Ασύρτικο Ξινόμαυρο, ΠΓΕ Αμύνταιο 8,00 / 38,00
- (Π) L'Antica Quercia, Matiu Brut, DOCG PROSECCO Di Cognegliano 7,50 / 34,00
- Champagne Gosset, Extra brut, Chardonnay Pinot Noir, AOC Champagne 95,00
- (Π) Tenuta Il Falchetto, Tenuta Del Fant, DOCG Moschato D'Asti 7,50 / 34,00

ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

- Κτήμα Σκούρα, SALTO 2021, Μαυροφίλερο, ΠΓΕ Πελοπόννησος 32,00
- Κτήμα Τσέλεπου, Μελισσόπετρα 2022, Gewürztraminer, ΠΓΕ Πελοπόννησος 36,00
- (Π) Ορεινοί Αμπελώνες Λαλίκου, The White 2022, Sauvignon Blanc, ΠΓΕ Καβάλα 7,00 / 30,00
- (Π) Κτήμα Πιερία Ερατεινή, 9 Κόρες 2022, Μαλαγουζιά, ΠΓΕ Μακεδονία 7,50 / 34,00
- Κτήμα Γκόφα, Orange 2021, Κυδωνίτσα, ΠΓΕ Πελοπόννησος 39,00
 - (Π) Κτήμα Παυλίδη, Emphasis Chardonnay 2022, ΠΓΕ Δράμα 8,50 / 39,00
- Οινοποιείο Κίκονες, Chardonnay 2021, ΠΓΕ Ίσμαρος 59,00
- Κτήμα Γεροβασίλειου, Viognier 2022, ΠΓΕ Επανομή 48,00
 - Κτήμα Σαρρή, Πανοχώρι Παλαιά Κλήματα, Π.Ο.Π Ρομπόλα Κεφαλληνίας 43,00
 - Κτήμα Μανουσάκη, Nostos Roussane 2021, Roussane, Επιτραπέζιος Οίνος 55,00
- Κτήμα Άκραθος, Ασύρτικο 2019, Π.Γ.Ε Χαλκιδική 39,00
 - (Π) Κτήμα Αργυρού, Σαντορίνη 2021, Ασύρτικο, Π.Ο.Π Σαντορίνη 12,50 / 58,00
 - Οινοποιείο Χατζηδάκη, Σκυτάλη 2021, Ασύρτικο, Π.Ο.Π Σαντορίνη 70,00
- Κτήμα Άλφα, Sauvignon Blanc Fumé 2022, Π.Γ.Ε Φλώρινα 48,00
- (Π) Domaine William Fevre, Chablis Champs Royaux 2021, Chardonnay, AOC Chablis 12,00 / 57,00
 - Alphonse Mellot, La Moussiere 2021, Sauvignon Blanc, AOC Sancerre 71,00
 - Château Fuisse, Tête De Cuvée 2021, Chardonnay, AOC Pouilly Fuisse 71,00
 - Livio Felluga, Pinot Grigio 2022, DOC Colli Orientali Del Friuli 47,00
 - Marchesi Antinori, Cervaro della Sala 2019, Chardonnay Grechetto, IGT Umbria 128,00
 - Alvaro Palacios, Placet Valtomeloso 2021, Viura, Do Rioja 56,00



ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΙ

- Κτήμα Παυλίδη, ALMA 2022, Αγιωργήτικο Syrah, ΠΓΕ Δράμα 38,00
- Οινοποιεία Θυμιόπουλου, Rose De Xinomanro 2021, Ξινόμαυρο ΠΓΕ Νάουσα 30,00
- (Π) Ορεινοί Αμπελώνες Λαλίκου, Varieté 2022 (Ημίξηρος), Μοσχόμαυρο Grenache, ΠΓΕ Καβάλα 6,50 / 27,00
 - Κτήμα Κυρ Γιάννη, L' esprit du Lac, Ξινόμαυρο, Π.Ο.Π Αμύνταιο 36,00
 - (Π) Κτήμα Σκούρα, PEPL0, Αγιωργήτικο Μαυροφίλερο Syrah, ΠΓΕ Πελοπόννησος 8,00 / 38,00
- (Π) Chateau D'Esclans, Whispering Angel 2022, Grenache Cinsault Syrah Carignan, AOC Cotes DE Provence 12,50 / 58,00

ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ

- Κτήμα Ζαφειράκη, Λημνιώνα 2018, ΠΓΕ Τύρναβος 50,00
 - (Π) Σπάνιες Γαίες Στροφιλιά, Μαύρος Κώνος 2021, Αγιωργήτικο, Π.Ο.Π Νεμέα 8,50 / 39,00
- Κτήμα Άλφα, Pinot Noir 2020, ΠΓΕ Φλώρινα 52,00
 - Κτήμα Ντούγκος, Παλαιά Κλήματα Ραψάνη, Ξινόμαυρο Κρασάτο Σταυρωτό, Π.Ο.Π Ραψάνη 43,00
 - (Π) Κτήμα Κυρ Γιάννη, Καλή Ρίζα 2018, Ξινόμαυρο, Π.Ο.Π Αμύνταιο 8,00 / 38,00
- Κτήμα Πιερία Ερατεινή, Γυμνός βασιλιάς 2019, Syrah Κολινδρινό, ΠΓΕ Μακεδονία 68,00
- (Π) Κτήμα Χαριτάτου, Μαυροδάφνη 2017, ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου 9,00 / 42,00
- Κτήμα Αβέρωφ Rossiu Di Munte, Γνιετς 2017, Cabernet Sauvignon, ΠΓΕ Μέτσοβο 57,00
 - Κτήμα Σκούρα, Μέγας Οίνος 2019, Αγιωργήτικο Cabernet Sauvignon, ΠΓΕ Πελοπόννησος 57,00
 - Κτήμα Δουλουφάκη, Δάφνιος 2021, Λιάτικο, ΠΟΠ Δαφνές 28,00
- Anatolikos Vineyards, Fine Μαυρούδι 2020, Μαυρούδι Θράκης, ΠΓΕ Αβδηρα 57,00
- Domaine Pegau, Cuvée Reservée Rouge 2019, Grenache Syrah Mourvedre, AOC Chateaufneuf du Pape 115,00
 - Château Peymouton 2018, Cabernet Franc Merlot, AOC Saint Emillion 57,00
 - Casanova Di Neri, Brunello Di Montalcino DOCG 2017, Sangiovese 110,00
 - Cerretto, Barolo 2017, Nebbiolo, DOCG Barolo 105,00
- (Π) Bodegas Muga, Rioja Riserva 2019, Tempranillo Garnacha, DOCa Rioja 11,00 / 52,00



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
 - Κτήμα Σκούρα, Τιτάνας, Μαυρόστυφο 2015, ΠΓΕ Πελοπόννησος 90,00
- Bodegas Hidalgo, La Gitana - Manzanilla en Rama, Palomino, DO Jerez-Xeres-Sherry 44,00
- (Π) Taylor's 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, Puro, 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