

Ê áφòñèáá

Ê áφòññáç

Welcome

Enjoy your meal!

## ΠΡΩΙΝΕΣ ΠΡΟΤΑΞΕΙΣ

### Μπουφές

Πρωινό με ελεύθερη επιλογή.  
Καφές γαλλικός, μαύρο τσάι, φασκόμηλο, γάλα, σοκολάτα, χυμός πορτοκάλι, βούτυρο, μαργαρίνη, μαρμελάδες (βερίκοκο – μήλο – δαμάσκηνο – κυδώνι), μέλι, λουκουμάδες, ρυζόγαλο, κέικ, δημητριακά, αυγά, ζαμπόν, τυρί, φέτα, ελιές, ντομάτα, φρούτα εποχής, φρυγανιές, σπιτικό ψωμί.

Αυγά μάτια ή ομελέτα

Ομελέτα με ζαμπόν ή μπέικον

Ομελέτα με χωριάτικο λουκάνικο

### Ομελέτα γιαγιάς

(αυγά, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, φρέσκια ντομάτα, κολοκυθάκι, πατάτες και φέτα)

Γιαούρτι αγελαδινό (στραγγιστό)

Γιαούρτι με φρέσκα φρούτα εποχής

Γιαούρτι με μέλι

Ψωμί ψημένο με ζαμπόν και τυρί (τοστ)

## MORNING SUGGESTIONS

### Buffet

Black coffee, black tea, sage tea, milk, chocolate, orange juice butter, margarine, jam (apricot – apple – plums – quince), honey, honey balls, rice pudding, cake, corn flakes, eggs, ham, cheese, feta, olives, tomatoes, seasons fruits, toast, home made bread.

Fried eggs or omelet

Eggs with ham or bacon

Omelet with Greek sausages

### Grandma's omelet

(eggs, onion, green pepper, fresh tomatoes, zucchini, potatoes and feta)

Cow yogurt (wringing)

Yogurt with fresh season fruits

Yogurt with honey

Toasted bread with ham and cheese (toast)

## ΚΑΦΕΔΕΣ - ΡΟΦΙΜΑΤΑ

### Ελληνικός καφές

(φτιαγμένος σε σιγανή φωτιά, σερβίρεται με το μπρίκι)

### Φραπέ

(Χτυπημένος κρύος καφές με παγάκια)

### Φραπέ με παγωτό

(Χτυπημένος κρύος καφές με παγάκια, σερβιρισμένος με παγωτό της επιλογής σας)

### Ζεστός Νες

(σερβίρετε με το κανάτι)

### Γαλλικός – Αμερικάνικος

(σερβίρετε με το κανάτι)

### Φρέντο καπουτσίνο

(Κρύος ιταλικός καφές με κρέμα γάλακτος, κανέλα και παγάκια)

### Εσπρέσσο

(Δυνατός ιταλικός καφές)

### Σοκολάτα ζεστή

### Σοκολάτα κρύα

### Τσάι

### Φασκόμηλο

### Χαμομήλι

### Ανάμικτα Αμοργιανά βότανα

## COFFEES - BEVERAGES

### Greek coffee

(boiled in slow fire served from the traditional pot)

### Frappe

(shacked cold coffee served with ice cubes)

### Frappe with ice cream

(shacked cold coffee with ice cream of your choice)

### Pot Nes coffee

### Cappuccino

(Italian coffee with milk cream and cinnamon)

### Freddo Cappuccino

(Gold Italian coffee with milk cream and cinnamon served with ice cubes)

### Espresso

(Strong Italian coffee)

### Hot chocolate

### Cold chocolate

### Tea

### Sage tea

### Chamomile tea

### Mixed Amorgian herb tea

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### Κουβέρ

(Σπιτικό ψωμί, πολτός ελιάς, ελαιόλαδο, βαλσάμικο)

### Ελληνική πατάτα τηγανητή

(πατάτα κομμένη σε χοντρές φέτες τηγανισμένη σε ελαιόλαδο)

### Τζατζίκι

(Γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο, ελαιόλαδο, ξύδι, άνιθο)

### Ταραμοσαλάτα

(Ταραμάς, ψωμί, ελαιόλαδο, λεμόνι, κρεμμύδι)

### Τονοσαλάτα

(Τόνος, σέλινο, σπιτική μαγιονέζα, κρεμμύδι)

### Φέτα ψητή στο φούρνο

(φέτα με ελαιόλαδο, ροδέλες πράσινης πιπεριάς, ρίγανη)

### Ποικιλία τηγανητών λαχανικών

(κολοκυθάκια, μελιτζάνες, κρεμμύδι ροδέλες, πιπεριά, ντομάτες, τηγανισμένα σε αγνό λάδι με κourκούτι)

### Τυροπιπεριές

(Γεμιστές πιπεριές με φέτα, ντομάτα και κρεμμύδι τηγανισμένες σε κourκούτι)

### Αμοργιανός ντάκος

(χωριάτικο παξιμάδι Αμοργού με φρέσκια ντομάτα, λάδι ελιάς, κάπαρη, πράσινη πιπεριά, ρίγανη και φρέσκια μυζήθρα)

### Σαγανάκι Αμοργού

(Αμοργιανό τυρί τηγανισμένο σε ελαιόλαδο)

### Κεφτέδες κθρα Καλλιόπης

(κολοκυθοκεφτέδες, ντοματοκεφτέδες, φαβατοκεφτέδες)

## APPETIZERS

### Couper

(home made bread, olive paste, olive oil, balsamic)

### Greek fried potatoes

(thick cut potatoes, fried in olive oil)

### Tzatziki

(Yogurt, cucumber, garlic, olive oil, vinegar, dill)

### Taramas salad

(Paste of salted fish roe, dry bread, olive oil, lemon juice, onion)

### Tuna salad

(Tuna, celery, home made mayonnaise, onion)

### Beaked feta

(feta with olive oil, green peppers, oregano)

### Fried vegetable

(zucchini, eggplants, onion slices, green peppers, tomatoes, fried in pure oil with oatmeal)

### Green peppers with cheese

(stuff green peppers with feta, tomato and onion fried in oatmeal)

### Amorgianos dakos

(local dry bread Amorgou with fresh tomatoes, olive oil, capers, green peppers, oregano and fresh soft goat cheese)

### Saganaki Amorgou

(cheese from Amorgos fried in olive oil)

### Kyra Kalliopis puffs

(zucchini puffs, tomatoes puffs, fava puffs)

## ΤΥΡΙΑ

**Ξινομυζήθρα**

**Αμοργιανό τυρί**

**Φέτα Ελληνική**

**Κοπανιστή**

**Γραβιέρα Νάξου**

**Αρσενικό Νάξου**

**Ποικιλία τυριών**

(Μυτζήθρα, φέτα, γραβιέρα, Αμοργιανό τυρί, ροκφόρ

## CHEESES

**Xinomitzithra**

(soft local white cheese)

**Local hard cheese**

**Greek feta**

**Kopanisti**

(soft spicy cheese)

**Hard cheese from Naxos**

**Arseniko cheese from Naxos**

**Variety of cheeses**

(soft local white cheese, Greek feta, hard cheese, local hard cheese, blue cheese)

## ΣΑΛΑΤΕΣ

**Αμοργιανή χωριάτικη**

(ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, γλιστριδα, ελιές, κάπαρη, ξινομυτζήθρα ή φέτα, ελαιόλαδο)

**Πατατοσαλάτα**

(βραστή πατάτα, αγγουράκι τουρσί, πιπεριά φλωρίνης, κάπαρη και μαγιονέζα)

**Χόρτα**

Βλήττα από τον κήπο μας)

**Σαλάτα του Περιβολάρη**

(λάχανο, μαρούλι, καρότο, σέλινο, πιπεριά με ιδιαίτερες γεύσης σάλτσας)

**Λακκί σαλάτα**

(μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, αυγό, κοτόπουλο, ζαμπόν με σάλτσα του μάγειρα)

**4 Εποχές**

(λάχανο, καρότο, μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι και σάλτσα του μάγειρα)

## SALADS

**Amorgean salad**

(tomatoes, cucumber, onion, green peppers, glistrida, olives, cappers, cream cheese or feta, dressing with olive oil, vinegar and oregano)

**Potatoes salad**

(cooked potatoes, pickles, red pepper Florinis, cappers and mayonnaise)

**Green cooked salad from our garden**

**Gardeners salad**

(lettuce, cabbage, carrots, celery, peppers and delicious sauce)

**Lakki salad**

(lettuce, tomatoes, cucumber, egg, chicken, ham with sauce of the chef)

**4 seasons salad**

(cabbage, carrots, lettuce, tomatoes, cucumber with sauce of the chef)



## ΛΑΔΕΡΑ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ ΚΑΙ ΟΧΙ ΜΟΝΟ!

### Ντολμαδάκια της Μαρμάς

(φρέσκα γεμιστά κληματόφυλλα με ρύζι, φρέσκο κρεμμυδάκι και μυρωδικά μαγειρεμένα με λάδι ελιάς)

### Φασολάκια

Μαγειρεμένα παραδοσιακά με κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανό, φρέσκια ντομάτα και πράσινη πιπεριά με ελαιόλαδο.

### Μελιτζάνες

### Μπάμιες

### Γεμιστές ντομάτες και πιπεριές

(Νόστιμο πιάτο με φρέσκα λαχανικά γεμιστά με ρύζι και μυρωδικά μαγειρεμένα με ελαιόλαδο.)

### Γίγαντες

(Μαγειρεμένα με ελαιόλαδο σε πλούσια σάλτσα ντομάτας.)

### Φασολάδα

(Μαγειρεμένη με καρότα, κρεμμύδια, σέλινο, φρέσκια ντομάτα και ελαιόλαδο.)

### Φακές

(Σούπα με κρεμμυδάκι, σκόρδο, δάφνη, καρότα και ελαιόλαδο.)

## VEGETARIAN DISHES

### Mama's dolmadakia

(Stuffed wine leaves with rice, fresh onion and spices cooked with olive oil.)

### Fresh beans

Cooked in the traditional way with onion, garlic, parsley, fresh tomatoes, green peppers and olive oil.

### Eggplant

### Okra

### Stuffed tomatoes and green peppers

(A tasty summer light dish with rice, onions and garden spices cooked with olive oil.)

### Gigantes

(Giant beans, cooked with olive oil, fresh tomatoes, parsley and onions.)

### Bean soup

(Traditional Greek soup cooked with carrots, onions, celery, fresh tomatoes and olive oil.)

### Lentil soup

(With onions, garlic, laurel, carrots and olive oil.)



## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗΣ ΓΕΥΣΗΣ

### Πατατάτο

(Αμοργιανό παραδοσιακό πιάτο με κατσικάκι και πατάτες σε νόστιμη σάλτσα ντομάτας με μυρωδικά.)

### Κατσίκι γεμιστό

(Μασχαλινή συνταγή με ντόπιο κατσίκι γεμισμένο με ρύζι, ψιλοκομμένα συκωτάκια, κρεμμυδάκια φρέσκα, άνηθο, ψημένα στο φούρνο.)

### Μουσακάς

(Εξαιρετικό πιάτο με πατάτες, μελιτζάνες, κολοκυθάκια κομμένα σε φέτες, τηγανισμένα σε ελαιόλαδο, σάλτσα από μοσχάρι κιμά και σάλτσα μπεσαμέλ με βούτυρο και τυρί φρέσκο.)

### Το Κλέφτικο

(Αρνί ψημένο σε λαδόκολλα, γεμισμένο με τυρί, κρεμμυδάκια, σκόρδο, μαϊντανός και μουστάρδα.)

### Γιουβέτσι

(Μοσχάρι κοκκινιστό με κριθαράκι σε ατομικό πηλίνο πασπαλισμένο με τυρί.)

### Αρνάκι Αμοργιανό

(Ψητό στο φούρνο με πατάτες και σάλτσα λεμονιού.)

### Το κοτόπουλο της Γιαγιάς

(Φρέσκα λαχταριστά μπουσάκια, ψημένα στο φούρνο με πατάτες, λεμονάκι και ρίγανη.)

## TRADITIONAL DISHES OF EXCELLENT TASTE

### Patatato

(Traditional Amorgian dish with goat and potatoes with a tasty tomato sauce and seasonings.)

### Stuffed goat

(Easter recipe with local goat stuffed with rice, fine cut liver, fresh onions and dill baked in the oven.)

### Mousaka

(Excellent dish with potatoes, eggplant, zucchini, fried in olive oil with mince beef meat and sauce béchamel with butter and fresh cheese.)

### Kleftiko

(Baked lamb stuffed with cheese, fresh onions, garlic, parsley and mustard.)

### Giouvetsi

(Veal in tomato sauce with pasta and grated cheese.)

### Amorgian lamb

(Lamb baked in the oven with potatoes and lemon sauce.)

### Grandma's chicken

(Fresh delicious chicken legs baked in the oven with potatoes, lemon and oregano.)

Όλα τα προϊόντα είναι αγνά και προέρχονται τα μεν λαχανικά από τον κήπος μας τα δε κρεατικά είναι ντόπια.

## ΤΗΣ ΩΡΑΣ

### Κοτόπουλο σούβλας

(Σερβιρισμένα με πατάτες τηγανητές ή ρύζι.)

### Κοτόπουλο σχάρας

(Σερβιρισμένα με πατάτες φούρνου.)

### Κοτόπουλο σουβλάκι

(Σερβιρισμένα με πατάτες τηγανητές, ρύζι και λαχανικά.)

### Φιλέτο κοτόπουλου

(Σερβιρισμένα με πατάτες τηγανητές, ρύζι και πλύσια κρέμα με μανιτάρια.)

### Μπριζόλα χοιρινή

(Ψημένη στι σχάρα με πατάτες τηγανητές και ρύζι με σάλτσα του μάγειρα.)

### Μπριζόλα μοσχαρίσια

(Ψημένη στι σχάρα με πατάτες τηγανητές και ρύζι με σάλτσα του μάγειρα.)

### Σουβλάκι χοιρινό

(Ψημένη στι σχάρα με πατάτες τηγανητές και ρύζι με σάλτσα λεμόνι και μουστάρδα.)

### Αρνί σούβλας

(Από μοσχαρίσιο κιμά, σερβιρισμένο με πατάτες τηγανητές, ρύζι και λαχανικά.)

### Μπιφτέκι

(Από μοσχαρίσιο κιμά, σερβιρισμένο με πατάτες τηγανητές, ρύζι και λαχανικά.)

### Κοντοσούβλι

(Χοιρινό κρέας ψημένο στη σούβλα με κρεμμύδια, πιπεριές, ντομάτες και μυρωδικά. Σερβίρετε με ψιλοκομμένο κρεμμύδι και πατάτες τηγανητές.)

## ON THE SPOT

### Barbeque chicken

(Served with fried potatoes or rice.)

### Grilled chicken

(Served with baked potatoes.)

### Chicken souvlaki

(Served with fried potatoes, rice and vegetables.)

### Chicken filet

(Served with fried potatoes, rice and heavy cream with mushrooms.)

### Pork steak

(Grilled and served with fried potatoes, rice and the chef's sauce.)

### Veal steak

(Grilled and served with fried potatoes, rice and the chef's sauce.)

### Pork souvlaki

(Grilled and served with fried potatoes, rice and lemon mustard sauce.)

### Barbeque lamb

(Grilled and served with fried potatoes.)

### Beef steak

(Mad from mince meat and served with fried potatoes, rice and vegetables.)

### Kondosouvli

(Pork meat barbequed with onions, peppers, tomatoes and herbs. Served with fine cut onions and fried potatoes.)

## ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

### Ανεμότρατα

(Καλαμαράκια σε ροδέλες, τηγανισμένα σε φρέσκο λάδι σερβιρισμένο με λεμονάκι.)

### Ο μεζές της Μραγκαρόλας

(Χταποδάκι τηγανισμένο με ελαιόλαδο σβησμένο με ξύδι και ρίγανη.)

### Κοπάδι του Αφρού

(Μαριδάκι ή αθερίνα ή γαύρος τηγανισμένα σε φρέσκο λάδι και σερβιρισμένα με λεμονάκι.)

### Πελαγίσια Αλμύρα

(Μπακαλιάρος τηγανισμένος με κουρκούτι σε φρέσκο λάδι σερβίρετε με μυρωδάτη σκορδαλιά.)

### Νοστιμιά του Μερακλή

(Γαρίδες στο φούρνο με σάλτσα από φρέσκια ντομάτα, μαϊντανό και τυρί φέτα.)

### Πονηρό Θαλασσινό

(Σουπιές με κρεμμυδάκια, κρασί, μυρωδικά και φρέσκια ντομάτα.)

### Χειμερινός Κολυμβητής

(Φιλέτο φρέσκου ξιφία, ψητό στα κάρβουνα σερβιρισμένο με ρύζι, χορταρικά και λαδολέμονο.)

### Θαλασσινό Τσούρμο

(Φαγκρί, συναγρίδα, μπαρμπούνια, ψητά – βραστά – τηγανητά, κατά επιλογή, με το κιλό.)

### Ταξιδιαρικό παραγάδι

(Σκαθάρι, σαργός, ψητά - βραστά – τηγανητά, κατά επιλογή, με το κιλό.)

### Γοργόνα του βυθού

(Τσιπούρα ψητή σερβιρισμένη με λαδολέμονο και μαϊντανό.)

### Αστακός

(Με το κιλό, κατόπιν παραγγελίας.)

## SEA FOOD

### Anemotrata

(Fried calamaris served with lemon.)

### Meze of Pragarola

(Fried octopus in olive oil with vinegar and oregano.)

### Kopadi tou Afrou

(Whitebait, smelt or anchovy fried in olive oil and served with lemon.)

### Pelagisia Almira

(Fried haddock with chyle in olive oil served with garlic sauce.)

### Nostimia tou Merakli

(Shrimps baked in the oven with sauce of fresh tomatoes, parsley and feta cheese.)

### Foniro thalassino

(Cuttle fish cooked with fresh onion, wine, herbs and fresh tomatoes.)

### Himerinos kolimvitis

(Sword fish filet grilled and served with rice, vegetables and lemon sauce.)

### Thalassino tsourmo

(Pagrus, sea bream and barbells grilled – boiled - fried, your choice, by kilo.)

### Taxidiariko paragadi

(Skathari or sargos grilled – boiled – fried, your choice, by kilo.)

### Gorgona tou vithou

(Gilt head grilled and served with lemon sauce and parsley.)

### Lobster

(Boiled or grilled, prepared on request.)

## **ΖΥΜΑΡΙΚΑ – ΡΥΖΙ**

### **Αγρόπισσα**

(Μακαρόνια με σάλτσα ντομάτα και καρότο, ψιλοκομμένο κρεμμύδι και μαϊντανό.)

### **Του Χασάπη**

(Μακαρόνια με μοσχαρίσιο κιμά σάλτσα ντομάτα, κρεμμύδι και καρυκεύματα.)

### **Της Θάλασσας**

(Μακαρόνια με γαρίδες, σκάλοπ, μύδια και σάλτσα ντομάτα.)

### **Του Περιβολάρη**

(Μακαρόνια με πράσινες πιπεριές, ψιλοκομμένο κρεμμύδι, γρέσκια ντομάτα και μανιτάρια.)

### **Κρίκελος**

(Μακαρόνια με κοτόπουλο φιλέτο, σκόρδο, μανιτάρια ψημένο στο φούρνο στο πηλίνο.)

### **Του Χωριάτη**

(Μακαρόνια με χωριάτικο λουκάνικο σοταρισμένο με σκόρδο και μπέικον και σάλτσα ντομάτα.)

### **Του Μάγκα**

(Μακαρόνια με ζαμπόν, μπέικον, μανιτάρια, σκόρδο, κρέμα και τυρί.)

### **Θερινή Ηλιαχτίδα**

(Ρύζι με φρέσκα λαχανικά από τον κήπο μας και μυρωδικά.)

### **Μονόπετρα**

(Ρύζι με φρέσκα λαχανικά από τον κήπο μας και μυρωδικά.)

### **Θαλασσινή Βόλτα**

(Ρύζι με γαρίδες, λουκάνικο, αυγό, φρέσκο κρεμμύδι και κάρυ.)

## **PASTA – RICE**

### **Agrotissa**

(Spaghetti with red sauce, carrots, onion and fine cut parsley.)

### **The butcher's**

(Spaghetti with mince meat, fine cut onions and red sauce.)

### **From the sea**

(Spaghetti with shrimps, mussels and scallops in red sauce.)

### **Gardeners**

(Spaghetti with green peppers, onions, fresh tomatoes and mushrooms.)

### **Krikelos**

(Spaghetti with chicken filet, garlic and mushrooms baked in the oven.)

### **Villager's**

(Spaghetti with village sausage cooked with garlic, bacon and tomato sauce.)

### **Manga's**

(Spaghetti with ham, bacon, mushrooms, garlic, heavy cream and cheese.)

### **Therini iliaxtida**

(Rice with fresh vegetables from our garden and seasoning.)

### **Monopetra**

(Rice with shrimps, sausage, egg, fresh onion and curry.)

### **Thalassini volta**

(Rice with sea food and delicious tomato sauce.)



## ΓΛΥΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Γαλακτομπούρεκο

Μπακλαβάς

Καταΐφι

Μηλόπιτα

Φλυκό σοκολάτας

Λουκουμάδες

Γιαούρτι με γλυκό σταφύλι

Ζελέ φρούτων

## SWEET DREAMS

Glaktompoureko

Baklavas

Kataifi

Apple pie

Sweet chocolate cake

Honey puffs

Yogurt with sweet grapes

Fruit jelly

Όλα είναι σπιτικά – All are home made

## ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

Βερίκοκα

Καρπούζι

Πεπόνι

Ροδάκινα

Σταφύλια

Σύκα

Φρουτοσαλάτα

## FRUIT OF THE SEASON

Apricots

Water melon

Melon

Peaches

Grapes

Figs

Fruit salad

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ –ΜΠΥΡΕΣ - ΠΟΤΑ

Νερό εμφιαλωμένο 1,5 λίτρο

Πορτοκαλάδα

Λεμονίτα

Κόκα κόλα

Σπραϊτ

Σόδα

Φυσικός χυμός πορτοκάλι

Ανάμικτος φυσικός χυμός

Μύθος 500 μλ

Ζορμπάς 500 μλ

Αλφα 500 μλ

Αμστελ 500 μλ

Χαινεκεν 500 μλ

Κονιάκ Μεταξά 5\*

Ούζο

Ρακί

Ψημένη ρακί

(Παραδοσιακό Αμοργιανό ποτό φριταγμένη με ρακί, κανέλλα και ζάχαρη.)

Ρακόμελο

(Βρασμένη ρακί με μέλι και γαρύφαλλο.)

Τσίπουρο

Ουίσκι

Βότκα

## SOFT DRINKS – BEERS - DRINKS

Bottled water 1,5 lt

Orange drink

Lemon drink

Coca cola

Sprite

Soda

Fresh orange juice

Mixed fresh juice

Mythos 500 ml

Zormbas 500 ml

Alpha 500 ml

Amstel 500 ml

Heineken 500 ml

Metaxa 5\*

Ouzo

Raki

Psimeni raki

(Traditional Amorgian drink made with raki, cinnamon and sugar.)

Rakomelo

(Traditional hot raki with honey.)

Tsipouro

Whisky

Vodka



## ΚΡΑΣΙΑ

### ΛΕΥΚΑ

Μακεδονικός	750 μλ
Τσάνταλη	750 μλ
Καλλιγά	750 μλ
Αγιορείτικο	750 μλ
Μοσχοφίλερο Μπουτάρη	750 μλ
Κρητικός τοπικός	750 μλ
Κρητικός τοπικός	375 μλ
Λακ ντε ρος	375 μλ
Κρητικό κονάκι	500 μλ
Βαρελίσιο (χύμα)	500 μλ/1 λίτρο
Ρετσίνα	500 μλ/1 λίτρο

### ΚΟΚΚΙΝΑ

Νεμέα	750 μλ
Αγιοργεϊτικό	750 μλ
Ερυθρός Χατζημιχάλη	750 μλ
Ερωτας	750 μλ
Απέλια	750 μλ
Κρητικό κονάκι	500 μλ
Νεμέα	375 μλ
Βαρελίσιο (χύμα)	500 μλ/1 λίτρο

### ΡΟΖΕ

Μπουτάρη	750 μλ
----------	--------

## WINE

### WHITE

Makedonikos	750 ml
Tsantali	750 ml
Calliga	750 ml
Mosxofilero Boutari	750 ml
Kritikos topikos	750 ml
Kritikos topikos	375 ml
Lac de rose	375 ml
Kritiko konaki	500 ml
Open wine	500 ml/1lt
Retsina	500 ml/1lt

### RED

Nemea	750 ml
Agiorgitiko	750 ml
Rouge Chatzimichali	750 ml
Eros	750 ml
Apelia	750 ml
Kritiko konaki	500 ml
Nemea	375 ml
Open wine	500 ml/1lt

### ROSE

Boutari	750 ml
---------	--------

Όλα τα προϊόντα είναι αγνά και προέρχονται τα μεν λαχανικά από τον κήπο μας τα δε κρεατικά και ψαρικά είναι ντόπια.

Αγαπώγιά

We thank you!