

Vins blancs

1. Domaine Biblia Chora / Sauvignon Blanc - Asyrtiko /

P.G.I Pangeo (Nord de la Grèce)

Puissant et harmonieux, il se caractérise par des arômes végétaux avec des notes de fruits exotiques et d'agrumes
Il accompagne : poissons frits ou grillés, fruits de mer, salades vertes aux fruits secs ou frais

23 €

2. Domaine Théma Pavlidis / Sauvignon Blanc - Assyrtiko /

P.G.I Drama (Nord de la Grèce)

Agréable par sa fraîcheur se terminant en bouche par une acidité fruitée, il se caractérise par un mélange d'arômes fruités (fruits exotiques, fruits à chair blanche pêche et principalement pamplemousse) et minéraux.
Il accompagne : plats aux fruits de mer et crustacés, pâtes aux sauces blanches, viandes blanches et salades

21 €

3. Domaine Sigalas / Assyrtiko / P.D.O Santorin (Ile de Santorin)

Vin vigoureux se terminant en bouche par une vague d'acidité vivifiante, il se caractérise par un mélange d'arômes de roches éthérées et de fruits à noyaux
Il accompagne : poissons et viandes blanches aux sauces légères

30 €

4. Domaine Ktima Gerovassiliou / Chardonnay / P.G.E. Epanomi

Riche et savoureux, il se caractérise par un mélange d'arômes au miel, vanille, et agrumes mûrs sur un fond de tabac et de noix.
Il accompagne : Poisson gras, fumé ou même poissons à la sauce blanche, crustacés et coquillages

22 €

6. Domaine Moraitis -Sillogi Moraitis / P.G.I Cyclades (Ile de Paros)

Sec, bien équilibré, il se caractérise par des arômes floraux avec des notes d'agrumes (principalement pamplemousse), harmonieux en bouche avec une acidité croquante et un arrière-goût persistant et parfumé.
Il accompagne: poissons grillés, mezzés aux fruits de mer, pâtes et salades vertes

15 €

7. Domaine Moraitis-Vin Malagusia / P.G.I Cyclades (Ile de Paros)

Elégant et sec, il se caractérise par un mélange d'arômes aux agrumes, fruits blancs et exotiques, marqué par le citron vert et la pêche.
Très belle longueur en bouche avec une pointe d'amertume en finale
Il accompagne : salades vertes aux sauces légères, pâtes aux sauces blanches, poissons grillés

24 €

8. Domaine Moraitis/ Vin Paros Bareli Blanc / P.D.O Paros

(Ile de Paros)

Onctueux, il se caractérise à l'ouverture par un nez complexe et aromatique où se mêlent des parfums d'agrumes, de fruits secs, vanille et fleurs Long en bouche
Il accompagne: Poisson gras, fromage fumé, poulet et porc aux sauces blanches

21 €

Vins rouges

1. Domaine Moraitis- Paros Réserve / P.D.O Paros (Ile de Paros)

Des saveurs de cerise noire et de kirsch enrobées de chocolat avec des notes de prune mûre et de vanille. En bouche, il a une sensation riche, lisse et ronde avec un arrière-goût poivré
Il accompagne : gibier, viandes rouges et fromages épicés

24 €

2. Domaine Porto Carras - Château Porto Carras / Pentès du Domaine Porto Carras / P.D.O Meliton (Nord de la Grèce)

Vin sec. Il se caractérise par un nez aux arômes concentrés de fruits noirs, de cèdre et de tabac. Riche en bouche, tanins bien équilibrés, excellent bouquet et arrière-goût intense
Il accompagne: gibier, viande rouge aux sauces épicées

25 €

3. Domaine Monsieur Nicolas / P.D.O Messenicolas Karditsa

Bien charpenté, il se caractérise en bouche par un arrière-goût prononcé de fleurs et des fruits rouges des bois.
Il accompagne : viande rouge rôtie, fromages fumés et saucisses, fruits

30 €

4. Moderne Trilogie Agiorgitiko / Caves grecques

Souple en bouche, aux arômes de fleurs (principalement la violette) et de fruits rouges.
Il accompagne : Viandes rouges, gibier, charcuterie, fromages épicés, pâtes aux sauces rouges

10 €

Vins rosés

1. Domaine George Moraitis – Rodi tou Nissiou Vignobles de Paros / P.G.I Cyclades

Vin Biologique. Nez aux arômes d'orange et pêche avec un soupçon de caramel
Il accompagne : Poissons et fruits de mer, poulet et pâtes aux sauces blanches, fruits et desserts

17 €

2. Domaine Porto Carras- Rosé / P.G.I. Halkidiki (Nord de la Grèce)

Bien équilibré, il se caractérise par un nez aux arômes intenses de fruits rouges murs, en particulier la framboise et des notes de pétales de rose.
Il accompagne: cuisine méditerranéenne, pâtes aux sauces légères et salades

15 €

Vin Pétillant

Atelie Moscato d'Asti DOCG / Piémont, Italie (200ml)

6 €

Spiritueux

1. Ouzo Barbagianni Blue

7€

2. Ouzo Barbagianni Vert

7€

3. Balos (Paros)

6,5€

4. Plomari

7€

5. Pitsiladi

10,5€

6. Ouzo Babatzim

7,5€

7. Tsipouro Babatzim

7,5€

8. Tsipouro Dekaraki

7,5€

9. Souma de Paros (carafe)

4,5€