

MENU



Pain & dips	1,50€
Olives marinées	2,00€
Bouteille d'eau minérale plate/ gazeuse	1,70€ /3,50€

SOUPES

Soupe aux fruits de mer & au poisson	12,00€
gf "Revithia", Soupe traditionnelle locale de pois chiches au citron & romarin	7,00€

FROMAGES

Féta enrobée de pate filo avec miel & grains de sésame	8,00€
Gruyère de Paros, pané au panko (chapelure japonaise), accompagné d'une confiture de coing	7,50€
gf Caquelon de Féta avec tomates fraîches, poivrons & piment rouge broyé	7,50€

DIPS

gf Tzatziki, aux cornichons & huile d'olive parfumée à l'aneth	5,00€
gf Caviar d'aubergines fumées & poivrons rouges	5,50€
Tarama servi avec des tortillas croustillantes	5,50€
Dip aux filets de harengs fumés, persil, câpres, cornichons, citron & huile d'olive, accompagné de pain pitta croustillant & parfumé à l'ail	9,00€

SALADES

gf Salade grecque, tomates, concombres, poivrons verts, oignons, olives noires de Kalamata, câpres, feta & salicorne	8,50€
Salade de Paros, tomates cerises marinées à l'huile d'olive, parsemées de poudre de biscottes aux grains de caroube, de feuilles de persil et menthe servies sur de la mousse de feta	9,00€
gf Melange de salades vertes, raisins secs, airelles, pistaches d'Egine	10,00€
Salade de la Mer Egée, pousses de roquette et d'épinards, fenouil, concombre, rondelles de radis, anchois marinés, crevettes & calamars sautés, sauce à l'huile d'olive, citron, miel, moutarde, accompagnée de tagliatelles de pommes de terre croustillantes	14,00€
Boulgour, legumes, fruits secs, herbes aromatiques marinées à l'huile d'olive, fromage Manouri grillé	9,50€
gf "Horta", salade des herbes saison bouillis, l'huile d'olive & citron	6,00€

ENTRÉES

À BASE DE LÉGUMES

Petits chaussons feuilletés de Paros aux herbes aromatiques, feuilles d'épinards, ciboule, riz, mousse de féta, aneth	8,00€
Mille feuilles d'aubergines frites servies avec un fromage de chèvre crémeux accompagné d'un coulis de poivrons rouges	10,00€
gf Purée de pois cassés, servie avec une trilogie d'oignons (frais, secs & caramélisés)	7,00€
gf Feuilles de vigne farcies au riz & herbes, servies avec un yaourt épais	8,00€

Beignets de tomates fraîches séchées au soleil, oignon & feta, servis avec un fromage de chèvre crémeux	8,00€
---	-------

Bâtonnets de courgettes frits, servis avec une sauce au yaourt & à l'aneth	7,00€
--	-------

gf Champignons sautés à l'ail & crème fraîche	9,00€
---	-------

À BASE DE FRUITS DE MER

gf Salade d'oursins	17,00€
---------------------	--------

gf Salade de bar mariné dans un bouillon de tomates, citron vert, concombre, oignons frais, tomates cerises, chilli, crème d'avocat de Paros & herbes fraîches	16,00€
--	--------

gf Anchois marinés, poivre rouge	7,50€
----------------------------------	-------

gf Effilochée de raie, huile d'olive, citron, oignons émincés	9,00€
---	-------

Crevettes* sautées enrobées dans un pesto crémeux aux pistaches d'Egine, accompagnées de pommes paille	18,00€
--	--------

gf Salade de poulpe au vinaigre & herbes fraîches	15,00€
---	--------

Croquettes de morue, aïoli grec à la betterave, ciboule, persil	10,00€
---	--------

Bruschettas aux sardines grillées, concassé de tomates, huile d'olive, persil & origan	11,00€
--	--------

gf Moules marinières au vin blanc & aux herbes	13,00€
--	--------

Friture de calamars* / Friture de calamars frais, servie avec une sauce anisée à l'encre de seiche	12,00€/15,00€
--	---------------

PLATS

À BASE DE FRUITS DE MER

- gf** Filet de daurade avec pommes de terre, tomates fraîches, poivrons, câpres, olives, ail & origan 16,50€
- Filet de bar sauté à l'huile d'olive & beurre frais, citron, câpres, accompagné d'une salade de pommes de terre tiède 21,00€
- gf** Filet d'ombrine grillée, servi sur un lit d'herbes de saison (type blette sauvage, amarante sauvage, pourpier) & tomates cerise poêlées au citron, ail & oignon 21,00€
- gf** Poulpe grillé* servi avec une purée de pois cassés, chutney de câpres & salade de fenouil 16,00€
- gf** Filet de maquereau séché au soleil (recette locale), oignons, tomates grillées & persil 15,00€
- Calamars grillés* farcis de quinoa, tomate, & herbes fraîches, dans un bouillon de crevettes, accompagné d'une salade de fenouil 22,00€
- gf** Calamar frais grillé (prix au kilo), sauce à l'encre, oignons verts braisés 48€ kg
- gf** Mini brochettes aux crevettes* grillées, concassé de tomates, huile d'olive & persil 17,00€
- gf** Darse de thon grillée, avec oignons caramélisés & courgettes grillées 17,00€
- gf** Poissons frais du jour, catégorie A & B (prix au kilo) 55€/kg/70€/kg
- gf** Poissons frais du jour en croûte de sel (prix au kilo) 60€/kg
- gf** Rouget ou Rouget barbet (prix au kilo) 60€/kg
- gf** Langouste fraîche (prix au kilo) 140€/kg

À BASE DE VIANDE

- gf** Ragoût de boeuf & légumes (carottes, céleri) mijoté lentement au vin rouge accompagné de gros copeaux de pommes de terre frites avec leur peau 15,00€
- gf** Jarret d'agneau cuit au four à feu doux à la mélasse de grenade, ail, vin rouge, thym, accompagné de gros copeaux de pommes de terre frites avec leur peau 18,00€
- Brochette de poulet à l'orientale grillée, marinée au paprika, riz pilaf avec raisins secs, cheveux d'ange caramélisés, sauce au yaourt 14,00€
- Petites boulettes de viande hachée, grillées & servies avec un concassé de tomates, oignons & persil, pommes frites, pain pitta 11,00€

PÂTES ET RIZ

- Pâtes artisanales aux aubergines, tomates cerise, ail, menthe & féta 14,00€
- Linguini aux oursins, ail, huile d'olive, citron, persil 21,00€
- Pâtes en forme de grains d'orge (orzo), sautées au beurre et cuites dans un court bouillon de crevettes, ail, oignons, crevettes, ciboule 18,00€
- Riz pilaf aux fruits de mer, oignons sautés, curcuma, crevettes, moules, poulpe, calamars, raisins secs, noix de cajou, ananas, ail & persil haché 19,00€
- Risotto cuit au bouillon de crevettes & à l'encre de seiche, ail & oignons, accompagné de crevettes* poêlées & de ciboule 20,00€

ACCOMPAGNEMENTS

- Riz basmati à la vapeur 3,50€
- Légumes de saison grillés 6,00€
- Légumes de saison bouillis 5,50€
- Pommes de terre fraîches en allumettes, frites 4,50€

VEGAN MENU



- gf** Salade grecque, tomates, concombres, poivrons verts, oignons, olives noires de Kalamata, câpres & salicorne 7,00€
- gf** Mélange de salades vertes, raisins secs, aïrelles, pistaches d'Egine 10,00€
- Boullgur, légumes, fruits secs, herbes aromatiques marinées à l'huile d'olive 7,00€
- gf** Feuilles de vigne farcies au riz & herbes 7,00€
- gf** Purée de pois cassés, servie avec une trilogie d'oignons (frais, secs caramélisés) 7,00€
- gf** Champignons sautés à l'ail 8,00€
- Bâtonnets de courgettes frites 6,50€
- Mille feuilles d'aubergines frites accompagné d'un coulis de poivrons rouges 8,00€
- Thahanas (pâtes typiques en forme de granulés) aux champignons à l'huile de truffe noire grecque 14,00€
- Pâtes artisanales aux aubergines, tomates cerise, ail & menthe 12,00€

Responsable de la loi: Maria Somponi & Co Limited Partnership. Pour notre nourriture, nous utilisons l'huile d'olive, nous faisons frire dans l'huile de tournesol, fromage feta est grecque. Les produits surgelés sont marqués d'un astérisque (*) et les produits sans gluten sont marqués d'un symbole «gf».

Les prix comprennent toutes les taxes. Nous acceptons volontiers vos commentaires ou suggestions que vous pourriez avoir. S'il vous plaît, placez-les dans la boîte de plainte.

Notre restaurant a une forme spéciale pour tous les allergènes. En cas d'allergie ou d'intolérance à l'une d'elles, veuillez en informer votre serveur. Consommateur n'est pas obligé de payer si l'avis de paiement n'a pas été reçu (réception-facture).

VINS & BOISSONS

VINS PÉTILLANTS & CHAMPAGNES

Amalia Brut - Domaine Tselepos/
Arcadie, Peloponèse

MOSCHOFILERO

Vin mousseux élégant avec une couleur jaune-vert clair et des bulles fines d'une grande intensité. Au nez, des arômes intenses de pêche, d'ananas, de poire, de fleur de citron et de miel, de pain brioché parfumé et de pétales de rose. La bouche est caractérisée par des notes de levure et de pain grillé, complétées par une acidité croustillante.

 9€ /  35€

Akakies Rosé Pétillant - Domaine Kyr Yianni
/AOP Amyndeon (Nord de la Grèce)

XINOMAYRO

Rosé lumineux avec des reflets bleutés, ce vin mousseux se caractérise au nez par des arômes prononcés de fraise mûre, de cerises et de pétales de rose. La bouche révèle une acidité rafraîchissante complétée en finale par un arrière-goût persistant et fruité ponctué par des notes végétales.

35€

Prosecco Machio de Cavialeri
/ Vénétie, Italie

GLERA

Vin mousseux sec de couleur jaune pâle. Au nez des arômes de poire, pêche, fruits confits, melon et agrumes. Rafraîchissant, il est moyennement charnu en bouche et dévoile une finale sèche, nette et franche.

30€

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

Vin mousseux et aromatique aux arômes fruités et floraux : pêche blanche, conserves de poires, abricot mûr, jasmin, kumquat et miel

8€

Taittinger Brut Reserve / France
CHARDONNAY - PINOT NOIR - PINOT
MEUNIER

Ce champagne de la maison Taittinger, harmonieux et frais, montre une robe brillante et dorée, garnie de fines bulles. Son nez très expressif et ouvert oscille entre nuances fruitées, florales et briochées. Vif, frais et très aromatique, ce champagne de tous les instants et symbole de fête sera le partenaire de vos plus grands instants de bonheur.

155€

Taittinger Brut Rose / France

CHARDONNAY - PINOT NOIR

Un vrai rosé de charme, fin et délicat, l'une des valeurs sûres du domaine ! Taittinger est l'une des rares très grandes maisons de champagne à porter le nom de la famille qui la dirige. Le rosé de Taittinger est une valeur sûre. Sa teinte saumonée et ses notes de fruits frais charmeront vos papilles avec évidence. Un vrai brut rosé, fin et délicat.

195€

Louis Roederer Brut Collection / France

CHARDONNAY - PINOT NOIR -
PINOT MEUNIER

Le profil gustatif de ce champagne est vraiment exceptionnel. Son arôme est délicat et raffiné, avec des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de brioche. En bouche, il est corsé et complexe, avec un équilibre parfait entre acidité et douceur. La finale est longue et élégante, laissant un agréable arrière-goût qui reste sur la langue.

160€



VINS BLANCS

ASSYRTIKO

Lefko tou Nisiou - Domaine Giorgos Moraitis / Ile de Paros  8€  35€

MONEMVASIA - MALAGOUSIA

De couleur jaune clair avec des reflets argentés, c'est un vin sec dont l'arôme se caractérise par des éléments floraux (rose, jasmin) avec des notes d'agrumes (pamplemousse, orange). Doux en bouche au début, il séduit par son acidité marquée en finale par des arômes de pamplemousse.

Assyrtiko - Domaine Moraitis / Ile de Paros 40€
ASSYRTIKO

Arômes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est austère, avec une acidité vive et une minéralité pierreuse caractéristique. Finale persistante et longue, avec un peu de salinité en fin de bouche.

Assyrtiko - Domaine Sigalas / Ile de Santorin 55€
ASSYRTIKO

De couleur jaune paille avec des reflets vert clair. 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.

Ammonite, Gaia Wines / Ile de Santorin 100€
ASSYRTIKO

Gaia Ammonite a une couleur citron moyen et des arômes exubérants de citron, de pêche, de pamplemousse, d'agrumes, de miel, de tabac, de pierre à fusil, de vanille, de pain grillé et de pain au levain. En bouche, il a un corps plein, une acidité vive et une texture crémeuse. Les agrumes mûrs rencontrent des notes de pêche, de noix, de levure et de fumée sur un fond minéral.

Thalassitis, Gaia wines / Ile de Santorin 80€
ASSYRTIKO

Thalassitis, l'une des principales étiquettes d'assyrtiko de Santorin, qui porte la signature de John Paraskevopoulos et de GAIAS Winery, a un public fidèle qui apprécie l'expression parfaite de la puissance et de la dynamique de l'assyrtiko. Sa couleur est vert citron brillant. Son profil aromatique évoque Santorini, avec des agrumes et surtout du citron, des écorces d'agrumes, une pêche sucrée et aussi des arômes de poudre à canon. En bouche, il est à nouveau citronné avec une acidité vive, une saveur riche et un bel arrière-goût salé.

Dialogos, Domaine Dio Ipsi / Peloponnese 35€
ASSYRTIKO – KIDONITSA

C'est un vin blanc sec bien équilibré avec une fraîcheur éclatante, une minéralité et une finale aromatique. Il se caractérise par un nez et une bouche intense et expressive, avec des arômes et des saveurs précis de fleur de citronnier, de coing, d'agrumes et de citron vert.

Nykteri, Hatzidakis winery / Ile de Santorin 83€
ASSYRTIKO

L'Assyrtiko pour Nykteri 2021 du domaine Hatzidakis est produit à partir de quelques-uns des meilleurs vignobles de Santorin. Couleur jaune d'or. Arômes de fruits mûrs à noyau et de citron. La bouche est vibrante et corsée avec un arrière-goût minéral.

Santorini Boutari, Boutari Winery / Ile de Santorin 80€
ASSYRTIKO

Santorini Boutari a une couleur jaune vif, un beau nez avec des arômes de fleurs de citronnier et de jasmin et un palais bien structuré avec des arômes de fruits exotiques et d'agrumes. C'est un vin zesté et raffiné avec une salinité perçue, un corps minéral intense et une acidité élevée qui donne une finale splendide.

"Piritis Mega Cuvee", Artemis Karamolegkos / Ile de Santorin 80€
ASSYRTIKO

Nez pur, plein de minéralité et de pierre à fusil, typique de l'Assyrtiko de Santorin. Notes de fruits à noyaux mûrs et d'agrumes acidulés. La bouche présente une profondeur considérable et une réelle concentration, riche et dense avec de la finesse et une acidité bien équilibrée. La fin de bouche est longue, saline et minérale.

Lagotopos, Domaine Michaelidi / Drama 110€
ASSYRTIKO – GEWURZTRAMINER

Le nouvelle entree dans l'arsenal viticole du domaine Michaelides. Plantées sur un sol argilo-calcaire bien drainé, les vignes de ces deux variétés ont donné leurs beaux fruits pour créer un vin nerveux, au caractère aromatique et gustatif exubérant, tandis que la barrique qui l'a accueilli pendant 6 mois lui a légué richesse, texture soyeuse et complexité. Des arômes de fruits tropicaux, de rose, d'épices et d'agrumes marquent de leur empreinte un blanc de grande classe.

MALAGOUSIA

Malagousia - Domaine Moraitis / Ile de paros  8€  40€

MALAGOUSIA

Élégant 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.

Malagousia - Domaine Gerovassiliou / Nord de la grece 45€
MALAGOUSIA

De couleur jaune paille brillante avec des reflets verdâtres. Au nez il a des arômes à la fois de fruits mûrs, comme la poire, la mangue et d'agrumes. En bouche, il est riche et plein d'arômes de citron, qui lui donnent une finale équilibrée.

Malagousia, Alpha Estate / Florina 55€
MALAGOUSIA

Brillant, de couleur jaune clair avec des reflets verdâtres. Nez puissant et vif, typique de la Malagousia, évoquant le pétale de rose avec des arômes floraux et d'épices douces, de melon, de litchi avec une note de chèvrefeuille. La bouche est ronde et moelleuse, grasse mais équilibrée, riche en alcool mais avec beaucoup de finesse. Bien structuré, il rappelle les arômes du nez avec une pointe de romarin. Un vin richement texturé, d'une longueur et d'un équilibre superbes. Un vin de grande classe avec une longue finale et des arômes persistants.

SAUVIGNON BLANC

Thema blanc, Domaine Pavlidis/ Drama 35€
SAUVIGNON BLANC - ASSYRTIKO

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.

Domaine Viblia Chora / Pangeo 40€
SAUVIGNON BLANC - ASSYRTIKO

Puissant et harmonieux, il se caractérise par des arômes végétaux avec des notes de fruits exotiques et d'agrumes.

Techni Alipias, Wine Art Estate / Drama 35€
SAUVIGNON BLANC – ASSYRTIKO

Couleur blanc verdâtre brillante, nez avec des arômes d'agrumes et des notes caractéristiques de mangue et des parfums de fleurs au nez. Bouche fruitée, juteuse, fraîche et douce, facile à boire, longue et aromatique.

Amethystos Blanc – Domaine Kostas Lazaridi / Drama  8€  32€
SAUVIGNON BLANC - ASSYRTIKO

Le mélange de deux cépages, Sauvignon blanc et Assyrtiko, donne à ce vin un caractère très attractif. De couleur jaune paille avec des reflets verdâtres, ce vin offre au nez des arômes de pêche, et fruits tropicaux (mangue et ananas) ainsi que des notes de citron. En bouche il dévoile une acidité revigorante marquée en finale par des notes fruitées.

Samaropetra - Domaine Kir-Yianni / Florina 40€
SAUVIGNON BLANC

Produit en un an qui nous a donné des raisins de Sauvignon Blanc d'une qualité exceptionnelle, le Samaropetra de 2015 est un vin qui remplit nos verres avec des arômes intenses d'herbe fraîchement tondue, de poivron vert et de kiwi, améliorés de notes de fruits exotiques provenant du Roditis. En bouche, l'acidité vive mais élégante souligne les saveurs intenses et s'épanouit dans une finale aromatique persistante.

Sauvignon Blanc, Karipidis Estate/ Thesalie 45€
SAUVIGNON BLANC

Robe brillante sub-jaune avec des reflets verts. Palette aromatique complexe où les caractères végétaux de l'asperge et du poivre coexistent avec des notes de fruits mûrs (melon, pêche, ananas). Riche, il se distingue par son acidité fraîche, son gras, son goût complexe et son arrière-goût persistant et fruité.

CHARDONNAY

Marmarias - Domaine Tselepos / Arcadie 40€
CHARDONNAY

Marmarias Tselepos Wines est un chardonnay classique, beurré et vieilli en fût de chêne, d'une finesse bourguignonne, puisque Yiannis Tselepos a suivi le protocole des vignerons français. Ce chardonnay a une couleur citron moyen et des arômes impressionnants de vanille, de beurre, de miel, d'abricot, de citron, de bergamote, de pêche et de pain grillé. En bouche, il a un corps moyen (+), une acidité rafraîchissante et une sensation huileuse. La pêche mûre, l'ananas, le citron, l'écorce de bergamote, le rayon de miel, la brioche, le tabac et la noisette remplissent le palais à chaque gorgée.

4 Limnes, Domaine Kir-Yianni / Arcadie 8€ / 45€
CHARDONNAY – GEWURZTRAMINER

Des arômes intenses de pétales de rose, loukoum et lichée, typique d'un Gewürztraminer de haute qualité, sont superposées avec des notes de vanille et de tabac dûs à la maturation en fûts de chêne, équilibre avec l'acidité croquante dans l'une des meilleures récoltes que ce vin a offert jusqu'à présent.

Armyra, Skouras Estate / Peloponnese 38€
CHARDONNAY – MALAGOUZIA

Robe jaune-vert aux reflets verts. Nez expressif ouvrant sur des arômes de pêche mûre, melon, pomme verte et de fruits tropicaux, tel l'ananas, ainsi que des nuances de citron. Des senteurs de beurre et de pain frais complètent le profil aromatique. La bouche est riche, ronde, fraîche et équilibrée avec des senteurs suivantes celles du nez. De durée relativement longue, la finale est complexe à l'évolution constante.

Chardonnay - Domaine Ktima Gerovassiliou / 48€
Epanomi

CHARDONNAY
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.

Anax - Antonopoulos Vineyards / Peloponnese 100€
CHARDONNAY

Ce chardonnay a une couleur jaune profonde et des arômes d'ananas, de banane et de poire. Des couches de vanille, de caramel, de noisettes et d'amandes ajoutent à la complexité. En bouche, il est gras, corsé, avec un goût qui rappelle ces arômes et une douceur en fin de bouche qui s'équilibre parfaitement avec l'acidité du vin.

ROBOLA

Vino di sasso, Sclavos Wines / Ile de Cephalonia 35€

ROBOLA
La Robola d'Evriadias Sclavos est une référence pour le style de vinification du grand producteur de Céphalonie. Un vin mature avec une excellente texture mais aussi une grande précision grâce à une acidité naturelle fraîche. Ils proviennent des hauteurs du mont Ainos quoique les rendements soient extrêmement faibles en raison de la pauvreté des sols calcaires pleins de pierres. C'est de cette caractéristique du sol que provient le nom de Vino di Sasso (vin de rocher) dans la Robola d'Evriadias. La vinification naturelle douce signifie un vin avec peu de soufre et sans autres interventions. C'est une expression unique et généreuse de la variété de Céphalonie avec beaucoup de fumé et de minéraux.

VIOGNIER

Viognier Cuvée Larsinos, Domaine Skouras / 38€
Peloponnese

VIOGNIER
De couleur jaune-vert clair avec quelques reflets verdâtres. Nez élégant et expressif avec des notes d'abricot mûr, de mangue et d'écorce d'orange, suivies par des notes boisées, des arômes de vanille, de pain grillé et de miel. Bouche charnue caractérisée par des arômes fruités, mais aussi par des saveurs de noix de coco et beurre de noisette. Belle longueur, intensité et complexité en finale.

VINS ROSÉS MÉDITERRANÉENS

Rodi tou Nissiou - Domaine Moraitico / 8€ / 35€
Vignobles de Paros, Cyclades

MALAGOUSIA - MAVROTRAGANO
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.

Damerale - Domaine Moraitis / Ile de Paros 40€
AIDANI MAVRO - MAVRATHIRO -
MONEMVASSIA

Arômes intenses de fleurs blanches, de cerises rouges, d'écorce de mandarine avec des notes de poivre blanc. En bouche, il est riche en notes de fruits rouges et d'agrumes, soulignées par son acidité rafraîchissante et sa longueur en bouche.

A.muse Rose - Domaine Mouson / Viotia
Sauvignon blanc – Mouhtaros

Un vrai plaisir pour les yeux avec une belle couleur saumon. A.muse est légère, fruitée, douce, vive et élégante.

Merlot Rosé - Domaine Costa Lazaridi / Drama 45€
MERLOT

Délicieuse couleur saumon pâle rappelant les vins des Côtes de Provence. Au nez des arômes de cerise, de fraise, de pêche, de verveine et de mirabelle, sans manquer un passage presque imperceptible d'épices. En bouche, ce vin s'équilibre entre fraîcheur et rondeur avec une acidité croquante et un arrière-goût de caramel.

Idylle d'Achinos - Domaine La Tour Melas / 40€
Fthiotida

GRENACHE - SYRAH - AGIORGITIKO
De couleur saumon pâle, il est presque transparent dans le verre. Le nez est doux et élégant avec des notes dominantes de cerises juteuses, de fraises et framboises. Puis apparaissent la pomme rouge, la sanguine et les fleurs d'orange. En bouche, il a une acidité vive. Grenade, fraise, noyau de cerise, pêche, pamplemousse rose, agrumes et pomme caramélisée créent un profil particulier pour ce vin rosé, loin de ce à quoi nous sommes habitués. Le long arrière-goût aux notes d'agrumes relève le tout.

Alpha Estate Rose / Amyndeon 50€
XINOMAVRO

Beaucoup de pétales de rose parfumés entrecoupés d'une subtile note anisée. Les fraises sauvages mûres et les framboises sont délicieuses, tandis que la rose et les fleurs parfumées sont plus présentes en arrière-plan. Il s'agit d'un style de rosé riche et agréable, parfait pour l'apéritif, mais qui se marie bien avec presque tous les plats.

Chateau Miraval rosé / 68€
Côtes de Provence, France

CINSAULT – ROLLE - GRENACHE ROUGE -
SYRAH

Couleur rose pâle d'une grande pureté. Au nez, on retrouve des notes élégantes de framboise, de pêche et de fleurs blanches. Tout en fraîcheur, il dévoile en bouche un subtil bouquet de fruits frais et gourmands comme la groseille, soutenu par des notes légèrement citronnées, salines et minérales. Sa finale, longue et intense aux notes d'agrumes relève le tout.

Whispering Angels/ Château d'Esclans / 70€
AOP Côtes de Provence, France

CINSAULT – GRENACHE – SYRAH –
TIBOUREN - VERMENTINO

De couleur corail très pâle. Ce rosé est élégant et présente une palette aromatique qui se déploie lors de la dégustation. Au nez arômes fruités d'agrumes, de framboise et de cerise en note finale. En bouche, des notes subtiles de framboise, de cerise, se mêlent aux fleurs blanches avec une pointe d'épices soutenue par une belle minéralité et une finale tout en souplesse.

Ott - Château Romassan Bandol Rosé / 85€
Côtes de Provence, France

CINSAULT - GRENACHE – MOURVEDRE
L'élégance racée, l'ampleur et la tension du Rosé du Château Romassan sont le fruit d'une conduite de la vigne et d'une vinification précise. Sa couleur rose pâle, aérienne, emprunte de reflets dorés ou orangés, dévoile au nez des parfums d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est vive, révélant des notes de pamplemousse rose, de fruits charnus, voire, lorsque ce vin s'ouvre, de tarte aux fruits. La finale est complexe et persistante.

VINS ROUGES

Paros Réserve - Domaine Moraitis/
Ile de Paros, Cyclades

10€ / 45€

MANDILARIA - MONEMVASSIA

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.

Thema Rouge - Domaine Pavlidis /
P.G.I Drama (Nord de la Grèce)

42€

SYRAH-AGIORITIKO

Jolie couleur pourpre. La Syrah contribue à la structure et au caractère épicé de vin tandis que l'Agiorgitiko apporte des arômes fruités et des tanins mûrs.

Au nez un bouquet complexe d'arômes de confiture, de prune, de notes de caramel, de beurre et de café, pour finir sur un fond discret d'épices.

Sa bouche se distingue par le mariage équilibré de l'alcool, de l'acidité et des tanins qui donne harmonie et volume.

Sa longue finale est dominée par les fruits trop mûrs et la cannelle.

Château Julia -Domaine Kostas Lazaridi/
P.G.I Drama (Nord de la Grèce)

42€

MERLOT

De couleur rouge foncé avec des reflets violets. Nez expressif et complexe aux arômes de groseille, confiture de cerises, chocolats à la menthe, encre, chêne.
Rond et fruité en bouche avec une acidité bien équilibrée, c'est un vin exubérant avec un degré d'alcool élevé.

Longue finale aux tons chocolatés.

"Gi & Ouranos" - Thymiopoulos Vineyards /
Naousa (Nord de la Grèce)

65€

XINOMAVRO

C'est un vin riche avec de beaux arômes de fruits noirs, d'épices douces et de tomates, une structure correcte, des tanins serrés mais bien travaillés et une longue durée.

Avaton - Domaine Gerovassiliou/
Epanomi

68€

LIMNIO - MAVROUDI – MAVROTRAGANO

Il présente une robe brillante d'un rouge profond et un bouquet complexe de fruits noirs mûrs (framboises), de raisins secs, de café et de cacao.

En bouche, les tanins doux sont soutenus par une abondance de fruits, ce qui donne de la puissance et de l'équilibre.

La fin de bouche se prolonge par une répétition des épices.

Magic Mountain, Domaine Nico Lazaridi /
Drama

80€

CABERNET SAUVIGNON - CABERNET FRANC

Couleur rouge intense et profonde.

Bouche riche et bien structurée avec des arômes de fruits rouges des bois dans une parfaite combinaison d'épices, qui se mêlent aux arômes de la barrique.

Un vin noble, dense et complet avec un caractère riche, une belle complexité et des tannins mûrs.

MAGNUM 1,5LT

VIN BLANC

Domaine Vivlia hora/ Kavala
SAUVIGNON BLANC – ASSYRTIKO

Chardonnay, Domaine Gerovassiliou /
Epanomi
CHARDONNAY

Malagousia, Domaine Gerovassiliou /
Epanomi
MALAGOUSIA

"Piritis Mega Cuvee",
Artemis Karamolegkos / Ile de Santorin
ASSYRTIKO

VIN ROSÉ

Rose of the island (Provence style),
Moraitico / Ile de Paros
MALAGOUSIA - MONEMVASIA -
MAVROTRAGANO

Merlot Rosé, Domaine Costa Lazaridi /
Drama
MERLOT

Idylle d'achinos, Domaine La tour Melas
/ Fthiotida

GRENACHE ROUGE - AGIORGITIKO –
SYRAH

Alpha Estate Rose / Amyndeon
XINOMAVRO

VIN ROUGE

"Gi & ouranos", Thymiopoulos vineyards /
Naousa
XINOMAVRO

VIN LOCAL

Vin blanc/ rosé de Paros (500ml) 7,00€

Vin blanc/ rosé de Paros(verre) 4,00€

Vin rouge de Paros (500ml) 7,50€

Vin rouge de Paros (verre) 4,50€

SPIRITUEUX

OYZO

BALOS (PAROS)	<u>8,00€</u>
VARVAYIANNI BLUE	<u>8,50€</u>
VARVAYIANNI GREEN	<u>8,50€</u>
PLOMARI	<u>8,50€</u>
BABATZIM	<u>8,50€</u>
PITSILADI	<u>10,00€</u>
MATARELI	<u>8,50€</u>
MINI	<u>8,50€</u>
ANDROP	<u>8,50€</u>
AVANTES	<u>8,50€</u>
OYZO(EN VERRE)	<u>2,50€</u>

TSIPOURO

BABATZIM	<u>8,50€</u>
TSILILI	<u>8,50€</u>
DEKARAKI MOSCHATO/RODITIS/ MALAGOUSIA	<u>8,50€</u>
APOSTOLAKIS	<u>8,50€</u>
ANDROP	<u>8,00€</u>
AVANTES	<u>8,00€</u>
SOUMA DE PAROS (200ml)	<u>5,50€</u>
SOUMA (EN VERRE)	<u>2,50€</u>

BIÈRES

56 ISLES LAGER (500ML)	<u>5,50€</u>
56 ISLES PILSNER (330ML)	<u>5,00€</u>
56 ISLES WIT (330ML)	<u>5,50€</u>
56 ISLES INDIA PALE ALE (330ML)	<u>5,50€</u>
EZA LAGER (500 ML)	<u>4,00€</u>
NISOS TINOS (500ML)	<u>4,00€</u>
MAMOS (500ML)	<u>4,00€</u>
ALFA (500ML)	<u>4,00€</u>
MYTHOS (500ML)	<u>4,00€</u>
FIX (500ML)	<u>4,00€</u>
NYMFI (500ML)	<u>4,00€</u>
FISCHER (500ML)	<u>4,00€</u>
KAIZER (500ML)	<u>4,00€</u>

BOISSONS GAZEUSES (250ML) 3,00€

(Coca cola original/light/zero, sprite, lemonade, orangeade, soda water, tonic water)

BOISSONS GAZEUSES PREMIUM (250ML) 4,00€

(Ice tea peach/lemon, grapefruit soda, 3cents sodas)



DESSERTS

" Saragli ", rouleaux de pâte phyllo,
farcis aux pistaches d'Egine, sirop de miel,
servis avec glace au mastiha
(vanille grecque) 7,50€

Mousse de Mastiha à l'eau de fleur
de citron, garnie d'une cuillère de
rose sucrée, pignons & pistaches 5,50€

Bûche de chocolat aux noix
caramélisées, sauce caramel &
glace vanille de Madagascar 7,00€

Salade de fruits, menthe verte,
yaourt grec fouetté & noix 7,00€

Assiette de fromages grecs AOP,
fruits secs & amandes (pour 1 personne) 10,00€

DIGESTIFS

VINSATO DOMAINE XATZIDAKIS, SANTORINE 7,00€

SAMOS VIN DOUX MOSCHATO, SAMOS 4,00€

MASTIHA SKINOS 5,00€

LIMONCELLO 5,00€

OUZO BALLOS (PAROS) 2,50€

METAXA 5* 6,00€

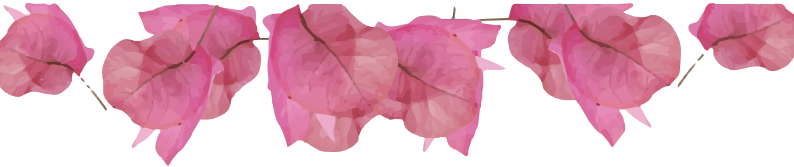
METAXA 7* 8,00€

METAXA 12* 13,00€

CAFÉS

ESPRESSO 2,00€

CAFÉ GREC 1,70€



COCKTAIL LIST

SIGNATURES

MASTIHA BREEZE

Mastiha, Kumquat, Basilic,
Anise, Cardamom,
Lemon juice, Orange

10,00€



PALOMA CARROT

Tequila reposado, Lime, Honey,
Carrot cordial, Grapefruit soda

12,00€



GREEK SUMMER

Ouzo, Mint, Citrus honey,
Lemon juice, Cherry Soda

11,00€

MARGARITA GRAPEFRUIT GINGER

Tequila, Triple sec, Lime, Ginger,
Grapefruit soda

12,00€



MULE RED

Vodka, Lemon Juice, Strawberry cordial
Angostura bitters, Ginger beer

11,00€

ALL TIME CLASSICS

Aperol Spritz

9,00€

Campari Spritz

9,00€

Mojito, Margarita, Cosmopolitan,
Negroni, Caipirinha, Mai Tai

10,00€

Basic Drink (50ml)

8,00€

Premium Drink (50ml)

11,00€



CIGARS

GUANTANAMERA CRISTALES 9€

ROMEO & JULIETTE N2 28€

COHIBA SIGLO 75€

COHIBA ROBUSTOS 120€

TRINIDAD REYES 95€

TRINIDAD VIGIA 180€

