



Greek
Mediterranean
Cuisine

Since 1974



ΑΛΟΙΦΕΣ / DIPS

5.00	Ξινομυζήθρα (τοπικό τυρί) Xinomizithra (soft local cheese)	
4.50	Μελιτζανοσαλάτα / Eggplant salad	
4.50	Ταραμοσαλάτα / Tarama (fish row dip)	
5.00	Τυροκαυτερή / Spicy cheese dip	
4.50	Τζατζίκι / Tzatziki	
4.50	Σκορδαλιά / Skordalia (garlic dip)	
6.00	Φάβα / Split peas purée	
7.50	Καβουροσαλάτα / Crab salad	

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ HOMEMADE APPETIZERS

1.20	Ψωμί / Bread	
8.00	Φέτα με μέλι και σουσάμι Feta cheese with honey & sesame	
8.00	Τυρολουκουμάδες με μαρμελάδα ντομάτας Cheese croquettes with tomato marmalade	
6.00	Σαγανάκι τυρί / Fried cheese	
6.00	Τυροπιτάκια / Mini cheese pies	
5.00	Πατάτες τηγανητές / Fried potatoes	
7.00	Ντολμαδάκια με σως γιαουρτιού Stuffed wine leaves with yogurt sauce	
5.00	Κολοκυθάκια τηγανητά / Fried zucchini	
5.00	Μελιτζάνες τηγανητές / Fried eggplants	
6.00	Κολοκυθοκεφτέδες με σως γιαουρτιού Fried zucchini balls with yogurt sauce	
6.00	Ντοματοκεφτέδες με σως γιαουρτιού Fried tomato balls with yogurt sauce	



κατάλληλο για χορτοφάγους
suitable for vegetarians



DIPS

5.00	Ksinomizithra (fromage local) Ksinomizithra (formaggio locale)	
4.50	Salade d'aubergines / Insalata di melanzane	
4.50	Salade d'œufs de poisson / Insalata di uova di pesce	
5.00	Trempepette épicée au fromage Salsa di formaggio piccante	
4.50	Tzatziki / Tzatziki	
4.50	Trempepette à l'ail / Salsa all'aglio	
6.00	Pois cassés/ Piselli spezzati	
7.50	Salade de crabe / Insalata di granchio	

HORS-D' UVRE FAIT MAISON ANTIPASTI FATTI IN CASA

1.20	Pain / Pane	
8.00	Feta au miel et sésame Feta con miele e sesamo	
8.00	Beignets au fromage avec confiture de tomates Ciambelline al formaggio con marmellata di pomodori	
6.00	Fromage frit / Formaggio fritto	
6.00	Petites tartes au fromage / Piccole torte di formaggio	
5.00	Frites / Patatine frites	
7.00	Feuilles de vigne farcies sauce yaourt Foglie di vite ripiene con salsa allo yogurt	
5.00	Zucchini Frit / Zucchine fritte	
5.00	Aubergines frites / Melanzane fritte	
6.00	Boulettes de courgettes frites avec sauce au yaourt Polpette di zucchine fritte con salsa allo yogurt	
6.00	Boulettes de tomates frites avec sauce au yaourt Polpette di pomodoro fritte con salsa allo yogurt	





ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

10.00	Αλυκή (λάχανο, ρόκα, φρούτα εποχής, παρμεζάνα, ξηροί καρποί, dressing) 
12.00	Σαλάτα με βαλεριάνα, γαρίδες, αβοκάντο, ντοματίνια και dressing μάνγκο Salad with valerian, shrimp, avocado, cherry tomatoes and mango dressing
8.50	Ντοματίνια, κάπαρη, ξινομουζήθρα, καπαρόφυλλα (Cherry tomatoes, capers, local soft cheese, caper leaves) 
8.00	Χωριάτικη με φέτα ή ξινομουζήθρα Greek salad with feta cheese or soft local cheese 
8.50	Κριθαροκούρα (φρέσκια ντομάτα, ντόπιο τυρί, ρίγανη, κάπαρη) 
9.00	Ψητά λαχανικά / Grilled vegetables 
7.00	Αλμύρα / Almira local greens 
5.00	Χόρτα εποχής (βλήτα/ραδίκια) 
7.00	Κάρφα / Karfa local wild greens 
6.00	Αμπελοφάσουλα / String beans 
5.00	Παντζάρια / Beetroots 
9.00	Μιξ βραστών λαχανικών / Mixed boiled vegetables 

ΘΑΛΑΣΣΙΝΟΙ ΜΕΖΕΔΕΣ / SEAFOOD MEZE

8.50	Γαριδοπιτάκια με γλυκόξινη σως Mini shrimp pies with sweet and sour sauce
12.00	Γαρίδα σε πάνκο με γλυκόξινη σως Panko shrimp with sweet-sour sauce
6.50	Χταποδοκεφτέδες με γλυκόξινη σως Octopus croquettes with sweet-sour sauce
16.00	Χταποδάκι τηγανητό με σως ταραμά Fried octopus with tarama (fish roe dip)
15.00	Χταποδάκι βραστό (λάδι, ξύδι, ρίγανη) Boiled octopus (olive oil, vinegar, oregano)
15.00	Χταποδάκι ψητό / Grilled octopus
8.00	Γαύρος μαρινάτος / Anchovies marinated
11.00	Σαλατούρι (παραδοσιακός παριανός μεζές με καλκάνι) Salatouri (traditional parian meze with turbot)
16.00	Αχινοσαλάτα / Sea urchin salad
10.50	Μύδια αχνιστά / Steamed mussels
12.50	Μύδια σαγανάκι / Mussels in red sauce with cheese
14.00	Γαρίδες* σαγανάκι / Shrimps* in red sauce with cheese
16.00	Καρπάτσιο τόνου / Tuna carpaccio
17.00	Καρπάτσιο λαβράκι / Seabass carpaccio
16.00	Καρπάτσιο χταπόδι / Octopus carpaccio



κατάλληλο για χορτοφάγους
suitable for vegetarians



SALADES / INSALATE

10.00	Aliki (chou, roquette, fruits de saison, parmesan, noix, vinaigrette) Sale (cavolo, rucola, frutta di stagione, parmigiano, noci, condimento)	
12.00	Salade avec valériane, crevettes, avocat, tomates cerises et vinaigrette à la mangue Insalata con valeriana, gamberetti, avocado, pomodorini e condimento al mango	
8.50	Tomates cerises (câpres, fromage local, feuilles de câpres) Pomodorini (capperi, stracchino nostrano, foglie di capperi)	
8.00	Salade grecque avec fromage feta ou fromage local Insalata greca con formaggio feta o formaggio locale	
8.50	Biscotte d'orge (tomate fraîche, fromage local, origan, câpres) Fette biscottate d'orzo (pomodoro fresco, formaggi nostrano, origano, capperi)	
9.00	Légumes grillés / Verdure alla griglia	
7.00	Almira légumes verts locaux / Almira verdi locali	
5.00	Légumes sauvages de saison bouillis Verdure selvatiche di stagione bollite	
7.00	Karfa / Karfa	
6.00	Haricots verts / Fagiolini	
5.00	Racines de betterave / Barbabietole	
9.00	Légumes bouillis mélangés / Verdure miste bollite	

MEZE DE MER / MEZE DI MARE

8.50	Mini tartes aux crevettes sauce aigre-douce Mini tortini di gamberi con salsa agrodolce	
12.00	Crevettes panko à la sauce aigre-douce Gamberi panko con salsa agrodolce	
6.50	Croquettes de poulpe sauce aigre-douce Crocchette di polpo con salsa agrodolce	
16.00	Poulpe frit au tarama (trempage aux œufs de poisson) Polpo fritto con tarama (salsa di uova di pesce)	
15.00	Poulpe bouilli (huile d'olive, vinaigre, origan) Polpo bollito (olio, aceto, origano)	
15.00	Poulpe grillé / Polpo alla griglia	
8.00	Anchois marinés / Acciughe marinate	
11.00	Salatouri (meze parian traditionnel avec turbot) Salatouri (tradizionale meze parian con rombo)	
16.00	Salade d'oursins / Insalata di ricci di mare	
10.50	Moules à la vapeur / Cozze al vapore	
12.50	Moules en sauce rouge au fromage Cozze in salsa rossa con formaggio	
14.00	Crevettes* en sauce rouge avec fromage Gamberi* in salsa rossa con formaggio	
16.00	Carpaccio de thon / Carpaccio di tonno	
17.00	Carpaccio de bar / Carpaccio di branzino	
16.00	Carpaccio de poulpe / Carpaccio di polpo	

convient aux végétariens
adatto ai vegetariani






ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEAFOOD

10.00	Μαριδάκι / Small fried fish*
10.00	Γαύρος τηγανητός / Fried anchovies
10.00	Γούνα / Gouna (sun-dried salted fish)
10.50	Γαλέος* τηγανητός/ψητός/ Tope fish* fried/grilled
15.00	Γαλέος φρέσκος τηγανητός/ψητός Fresh tope fish fried/grilled
9.50	Γαρίδες τηγανητές μικρές / Fried shrimps small
13.50	Γαρίδες* ψητές / Grilled shrimps*
16.00	Γαριδάκι Συμιακό τηγανητό / Fried Symi shrimps
11.00	Μπακαλιάρος τηγανητός / Fried cod fish
12.00	Καλκάνι τηγανητό/ψητό / Skate fish fried/grilled
10.50	Καλαμάρι* γόνος / Small squids*
10.50	Καλαμάρι* ροδέλες / Squid* rings
15.00	Καλαμάρι ψητό/τηγανητό / Squid fried/grilled
18.00	Καλαμάρι γεμιστό με ντομάτα, πιπεριά Φλωρίνης, φέτα Stuffed squid with tomato, sweet red pepper, feta cheese
12.50	Σουπιά ψητή / Grilled cuttlefish
10.50	Σαρδέλες ψητές φιλεταρισμένες / Grilled sardines in fillet
15.00	Ξιφίας ψητός / Grilled swordfish
15.00	Τόνος ψητός / Grilled tuna fish

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΑ / PASTA & RISOTTO

110.00	Αστακομακαρονάδα (kg) / Spaghetti with lobster (kg) *
45.00	Αστακομακαρονάδα (μερίδα 2 ατόμων) Spaghetti with lobster (portion for 2)
15.00	Λιγκουίνι με γαρίδες / Linguine with shrimps
15.00	Λιγκουίνι με θαλασσινά / Linguine with seafood
15.00	Κριθαρότο με γαρίδες / Orzo with shrimps
15.00	Ριζότο με θαλασσινά / Seafood risotto
13.00	Ριζότο παντζαριού / Beetroot risotto 

κατόπιν παραγγελίας / pre-order

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ / FRESH FISH (kg)


65.00	A κατηγορία (σαργός / λυθρίνι / φαγκρί / στήρα) Class A (sargus / red snapper/ red seabream / golden grouper)
55.00	B κατηγορία (σκορπίνα / μπακαλιάρος) Class B (scorpio fish / cod)
60.00	Μπαρμπούνια / Red mullet
50.00	Κουτσομούρα / Mullet
45.00	Λαβράκι 300 - 600gr. / Sea bass 300 - 600gr.
60.00	Λαβράκι 600gr - 2kg. / Sea bass 600 - 2kg.
45.00	Τσιπούρα 300 - 600gr. / Gilthead Seabream 300 - 600gr.
60.00	Τσιπούρα 600gr - 2kg. / Gilthead Seabream 600 - 2kg.
55.00	Ψαρόσουπα / Fish soup
100.00	Αστακός ψητός / Grilled lobster



FRUIT DE MER / FRUTTI DI MARE

10.00	Petit poisson frit* / Pesce fritto*
10.00	Anchois frits / Acciughe fritte
	Gouna (poisson salé séché au soleil)
10.00	Gouna (pesce salato essiccato al sole)
10.50	Tope fish* frit/grillé / Tope di pesce* fritto/alla griglia
	Tope frais frit/grillé
15.00	Pesce fresco tope fritto/alla griglia
9.50	Crevettes frites petites / Gamberi fritti piccoli
13.50	Crevettes grillées* / Gamberi alla griglia*
16.00	Crevettes Symi frites / Gamberi fritti di Symi
11.00	Morue frite / Baccalà fritto
12.00	Raie frite/grillée / Skate pesce fritto/alla griglia
10.50	Petits calmars* / Calamaretti*
10.50	Anneaux de calmars* / Anelli di calamari*
15.00	Calamars frits/grillés / Calamari fritti/alla griglia
	Calamars farcis à la tomate, poivron rouge, feta Calamari ripieni con pomodoro, peperoncino dolce, formaggio feta
18.00	
12.50	Seiche grillée / Seppie alla griglia
10.50	Sardines grillées en filet / Sardine alla griglia in filetto
15.00	Espadon grillé / Pesce spada alla griglia
15.00	Thon grillé / Tonno alla griglia

PÂTES & RISOTTO / PASTA E RISOTTO

110.00	Spaghettis au homard (kg) / Spaghetti all'aragosta (kg*)
	Spaghetti au homard (portion pour 2)
45.00	Spaghetti all'astice (porzione per 2)
15.00	Linguine aux crevettes / Linguine ai gamberi
15.00	Linguine aux fruits de mer / Linguine ai frutti di mare
15.00	Orzo aux crevettes / Orzo con gamberi
15.00	Rizotto aux fruits de mer / Risotto alla pescatora
13.00	Risotto à la betterave / Risotto alla barbabietola 

pré-commander / ordine prestabilito

POISSON FRAIS (kg) / PESCE FRESCO (kg)

	Classe A (sargus / vivaneau rouge / dorade rose / mérou doré)
65.00	Classe A (sargus / dentice / occhialone / cernia dorata)
	Classe B (poisson scorpion / cabillaud)
55.00	Classe B (scorfano / merluzzo)
60.00	Rouget / Triglia rossa
50.00	Mulet / Triglia
45.00	Loup de mer 300gr - 600gr. / Branzino 300gr - 600gr.
60.00	Loup de mer 600gr - 2kg. / Branzino 600gr - 2kg.
45.00	Daurade 300gr - 600gr. / Orata 300gr - 600gr.
60.00	Daurade 600gr - 2kg. / Orata 600gr - 2kg.
55.00	Soupe de poisson / Zuppa di pesce
100.00	Homard grillé / Aragosta alla griglia






ΨΗΤΑ / ON THE GRILL

25.00	Rib-eye
15.00	Μπιριζόλα μοσχαρίσια / Beef steak
13.00	Μπιριζόλα χοιρινή / Pork steak
11.00	Κοντοσούβλι / Kontosouvli
13.00	Μπιφτέκια / Burgers
11.00	Κοτόπουλο σουβλάκι / Chicken souvlaki
	Κοτόπουλο ολόκληρο σε παϊδάκια
26.00	Whole chicken cut into chops
8.00	Κοτόπουλο σχάρας μερίδα / Grilled chicken portion
12.00	Πανσέτα χοιρινή / Pork pancetta
8.00	Λουκάνικο χωριάτικο / Country sausage
12.00	Κεφτεδάκια τηγανητά / Fried meatballs
13.50	Αρνίσια παϊδάκια μερίδα / Lamb chops portion
35.00	Αρνίσια παϊδάκια κιλό / Lamb chops kilo
11.00	Προβατίνα παϊδάκια μερίδα / Goat chops portion
30.00	Προβατίνα παϊδάκια κιλό / Goat chops kilo

Όλα τα ψητά σερβίρονται με τηγανητές πατάτες
All grilled meats are served with french fries

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ / GREEK CUISINE

11.00	Μουσακάς σε πήλινο / Moussaka in clay pot
11.00	Μουσακάς Vegetarian σε πήλινο (με κιμά μανιταριών) 
10.00	Παστίτσιο σε πήλινο / Pasticcio in clay pot
	Παπουτσάκια
10.00	Paroutsakia (eggplants stuffed with mince meat)
	Σουτζουκάκια (με φρέσκο κιμά)
11.00	Soutzoukakia (meatballs in red sauce with fresh mince)
9.00	Ντομάτες γεμιστές / Stuffed tomatoes 
9.00	Ιμάμ (μελιτζάνες στο φούρνο, με κρεμμύδι και ντομάτα) 
12.50	Μοσχάρι κοκκινιστό / Beef in tomato sauce
13.00	Κασίκι λεμονάτο / Goat in lemon sauce

Ρωτήστε για τα πιάτα ημέρας από Ελληνική Κουζίνα
Ask about the dishes of the day from Greek Cuisine



κατάλληλο για χορτοφάγους
suitable for vegetarians






SUR LE GRILL / ALLA GRIGLIA

25.00	Rib-eye
15.00	Steak de bœuf / Bistecca di manzo
13.00	Bifteck de porc / Bistecca di maiale
	Kontosouvli porc (marine a la broche)
11.00	Came di maiale marinato allo spiedo
13.00	Steak hache / Carne macinata fresca
11.00	Souvlaki au poulet / Pollo Souvlaki
	Poulet entier coupé en côtelettes
26.00	Pollo intero tagliato a braciola
8.00	Portion de poulet grillé / Porzione di pollo alla griglia
12.00	Pancetta de porc / Pancetta di maiale
8.00	Saucisse de campagne / Salsiccia di campagna
12.00	Boulettes de viande frites / Polpette fritte
	Portion de côtelettes d' agneau
13.50	Porzione di costolette di agnello
35.00	Côtelettes d' agneau (kg) / Costolette di agnello (kg)
	Portion de côtelettes de chèvre
11.00	Porzione di braciola di capra
30.00	Côtelettes de chèvre (kg) / Braciola di capra (kg)

Tous les rôtis sont accompagnés de frites

Tutti gli arrostiti sono serviti con patatine fritte

CUISINE GRECQUE / CUCINA GRECA

11.00	Moussaka en pot d'argile / Moussaka in pentola di terracotta
	Moussaka végétarienne (avec hachis de champignons)
11.00	Moussaka vegetariana (con trito di funghi) 
10.00	Pasticcio en pot d'argile / Pasticcio in pentola di creta
	Papoutsakia (aubergines farcies à la viande hachée)
10.00	Papoutsakia (melanzane ripiene di carne macinata)
	Soutzoukakia (boulettes de viande en sauce rouge avec hachis frais)
	Soutzoukakia (polpette in salsa rossa con carne macinata fresca)
11.00	
9.00	Tomates farcies / Pomodori ripieni 
	Imam (aubergines au four, avec oignon et tomate)
9.00	Imam (melanzane al forno, con cipolla e pomodoro) 
12.50	Bœuf à la sauce tomate / Manzo in salsa di pomodoro
13.00	Chèvre sauce au citron / Capra in salsa di limone

Renseignez-vous sur les plats du jour de la cuisine grecque

Chiedi informazioni sui piatti del giorno dalla cucina greca

convient aux végétariens
adatto ai vegetariani





ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

5.00	56 Isles Pilsner (παριανή) / 56 Isles Pilsner (local) 330ml
5.00	Νήσος (τηνιακή) / Nisos (Tinos beer) 500ml
3.50	Ποτήρι βαρελίσια / Draght beer 300ml
4.00	EZA 500ml
4.30	EZA Pilsner 500ml
4.30	Μάμος / Mamos 500ml
4.00	Άλφα / Alfa 500ml
4.00	FIX 500ml
4.30	Μύθος / Mythos 500ml
4.50	Kaiser 500ml
4.30	Μπύρα χωρίς αλκοόλ / Non-alcohol beer 500ml

ΟΥΖΟ / OUZO

9.50	Πλωμάρι / Plomari 200ml
9.50	Μπάλος / Balos 200ml
13.00	Πιτσιλαδή / Pitsiladi 200ml
10.00	Μπαμπατζίμ / Babatzim 200ml
10.00	Βαρβαγιάννη / Varvagianni 200ml
9.50	D'Artemis 200ml
3.00	ποτήρι ούζο / ouzo glass

ΤΣΙΠΟΥΡΟ / TSIPOURO

11.00	Μπαμπατζίμ (με ή χωρίς γλυκάνισο) Babatzim 200ml (with or without anise)
11.00	Τσιλιλή / Tsilili 200ml
11.50	Γάτσιος / Gatsios 200ml
3.00	Ποτήρι σούμα / Souma glass
8.00	Σούμα χύμα / Souma local 250ml

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS

2.50	Αναψυκτικά / Refreshments 330ml
2.50	Ice tea ροδάκινο/λεμόνι / Ice tea peach/lemon 330ml
5.00	Ξινό Νερό Ανθρακούχο / Xino Nero sparkling water 750ml
2.20	Νερό / Water 1Lt

ΚΑΦΕΔΕΣ / COFFEE

3.00	Ελληνικός / Greek coffee
3.00	Εσπρέσο / Espresso



BIERES / BIRRE

5.00	56 Isles Pilsner (locale) / 56 Isole Pilsner (locale) 330ml
5.00	Nisos (bière de Tinos) / Nisos (birra Tinos) 500ml
3.50	Bière pression / Birra alla spina 300ml
4.00	EZA 500ml
4.30	EZA Pilsner 500ml
4.30	Mamos 500ml
4.00	Alfa 500ml
4.00	FIX 500ml
4.30	Mythos 500ml
4.50	Kaiser 500ml
4.30	Bière sans alcool / Birra analcolica 500ml

OUZO

9.50	Plomari 200ml
9.50	Balos 200ml
13.00	Pitsiladi 200ml
10.00	Babatzim 200ml
10.00	Varvagianni 200ml
9.50	D'Artemis 200ml
3.00	Verre d'ouzo / Bicchiere di ouzo

TSIPOURO

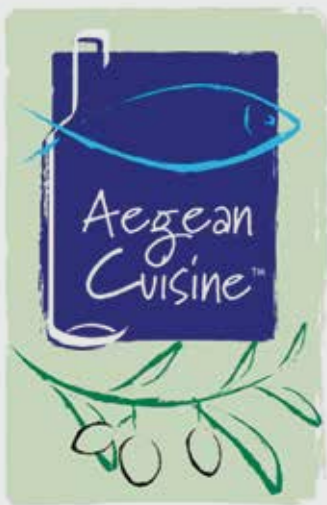
11.00	Babatzim (avec ou sans anis) Babatzim 200ml (con o senza anice)
11.00	Tsilili 200ml
11.50	Gatsios 200ml
3.00	Verre souma / Bicchiere soumà
8.00	Souma local 250ml / Souma locale 250ml

NON ALCOOLISÉES / BEVANDE ANALCOLICHE

2.50	Rafraîchissements / Rinfreschi 330ml
2.50	Ice tea pêche / citron / Tè freddo pêche / cedro 330ml
5.00	Xino Nero Eau gazeuse / Xino Nero acqua frizzante 750ml
2.20	Eau / Acqua 1Lt

CAFÉ / CAFFÈ

3.00	Café grec / Caffè greco
3.00	Espresso



www.alikirestaurant.com
instagram / aliki_restaurant_paros
facebook / AlikI Restaurant Paros
WiFi · AlikI Restaurant · password: aliki1974



Αγορανομικός υπεύθυνος: Ελένη Ραγκούση / Οι αναγραφόμενες τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους και επιβαρύνσεις. Ο πελάτης έχει το δικαίωμα να μην πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη/τιμολόγιο). Τα προϊόντα μας είναι οικογενειακής ή τοπικής παραγωγής. Η φέτα είναι προϊόν Π.Ο.Π. Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιούμε είναι έξτρα παρθένο. Για τα τηγανητά πιάτα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. Τα προϊόντα με αστερίσκο (*) είναι κατεψυγμένα.

Responsible for the law: Eleni Ragkousi / Prices include all legal taxes and charges. The customer is not obliged to pay if he does not receive the legal document (receipt / invoice). All products are of our own production or local. Feta cheese is a P.D.O. product. The olive oil we use is extra virgin. We use sunflower oil for our fried food. Products with (*) are frozen.



Greek
Mediterranean
Cuisine

Since 1974



182ml



750ml

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Καρακάξα / Κορδάς / μαλαγουζιά		40.00
Θαλασσίτης / Gaia Wines / ασύρτικο		50.00
Το Λευκό του Νησιού / Μωραϊτικο ασύρτικο, μονεμβασιά, μαλαγουζιά	9.00	35.00
Σαντορίνη / Κτήμα Αργυρού / ασύρτικο	9.50	45.00
Βίβλια Χώρα / sauvignon blanc, ασύρτικο		32.00
Θέμα Παυλίδη / sauvignon blanc, ασύρτικο		32.00
Ήδυσμα Δρυός / chardonnay		35.00
Κτήμα Άλφα Fume / sauvignon blanc		35.00
Μαλαγουζιά Γεροβασιλείου		38.00
Μαλαγουζιά Μωραϊτη	7.00	30.00
Συλλογή Μωραϊτη / ασύρτικο, μαλαγουζιά		28.00
Μελτέμι Μωραϊτης / μονεμβασιά, σαββατιανό	5.00	22.00
Ρετσίνα (500ml)		12.00
Κρασί χύμα (κιλό)	2.50	9.00

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

Θέμα Παυλίδη / tempranillo	9.00	34.00
Domaine Costa Lazaridi		40.00
La vie en rose / Chateau Roubine / cinsault, grenache, syrah		45.00
Whispering Angel / Chateau d' esclans rolle, grenache rouge, syrah		55.00
Το Ροδί του Νησιού / Μωραϊτικο / μαλαγουζιά, μαυροτράγανο	9.00	35.00
Damerale / Κτήμα Μωραϊτη BIO αηδάνι μαύρο, μαυράθηρο, μονεμβασιά	8.00	32.00
Κτήμα Μωραϊτη / αηδάνι μαύρο		30.00
Μελτέμι Μωραϊτη / μονεμβασιά, μανδηλαριά	5.00	22.00
Κρασί χύμα (κιλό)	2.50	10.00

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

Ερυθρό του Νησιού / Μωραϊτικο μανδηλαριά, μονεμβασιά, μαυροτράγανο		32.00
Άβατον / Γεροβασιλείου / λημνιό, μαυρούδι, μαυροτράγανο		48.00
Πάρος Μωραϊτης / μονεμβασιά, μανδηλαριά	7.00	28.00
Μελτέμι Μωραϊτης / μονεμβασιά, μανδηλαριά	5.00	22.00
Κρασί χύμα μπρούσκο (κιλό)	2.50	10.00
Κρασί γλυκό χύμα (κιλό)	3.50	16.00



Greek
Mediterranean
Cuisine

Since 1974



182ml



750ml

WHITE WINES

Karakaxa / Kordas / malagouzia		40.00
Thalassitis / Gaia Wines / assyrtiko		50.00
To Lefko tou Nissiou / Moraitiko assyrtiko, monemvasia, malagouzia	9.00	35.00
Santorini / Argyros Estate / assyrtiko	9.50	45.00
Vivlia Chora / sauvignon blanc, assyrtiko		32.00
Thema Pavlidi / sauvignon blanc, assyrtiko		32.00
Idisma Dryos / chardonnay		35.00
Ktima Alfa Fume / sauvignon blanc		35.00
Malagouzia Gerovasileiou		38.00
Malagouzia Moraitis Estate	7.00	30.00
Syllogi Moraitis Estate / assyrtiko, malagouzia		28.00
Meltemi Moraitis Estate / monemvasia, savatiano	5.00	22.00
Retsina (500ml)		12.00
House wine (per kilo)	2.50	9.00

ROSE WINES

Thema Pavlidis / tempranillo	9.00	34.00
Domaine Costa Lazaridi		40.00
La vie en rose / Chateau Roubine / cinsault, grenache, syrah		45.00
Whispering Angel / Chateau d' esclans rolle, grenache rouge, syrah		55.00
To Rodi tou Nissiou / Moraitico /malagouzia, mavrotragano	9.00	35.00
Damerale / Moraitis Estate BIO aidani mavro, mavrathiro, monemvasia	8.00	32.00
Moraitis Estate / black aidani		30.00
Meltemi Moraitis Estate / monemvasia, mandilaria	5.00	22.00
House wine (per kilo)	2.50	10.00

RED WINES

Erithro tou Nissiou / Moraitico mandilaria, monemvasia, mavrotragano		32.00
Avaton / Gerovasileiou / limnio, mavroudi, mavrotragano		48.00
Paros Moraitis Estate / monemvasia, mandilaria	7.00	28.00
Meltemi Moraitis Estate / monemvasia, mandilaria	5.00	22.00
House dry wine (per kilo)	2.50	10.00
Sweet house wine (per kilo)	3.50	16.00