



DIVAN

FLAVORS OF THE EAST

Restaurant Menu

◆ Αρωματικό Κονβέρ / Serving ◆

Σπιτική Αραβική Πίτα στον ξυλόφουρνο

1,50 €

Home-made Pitta Bread from the wood oven

Ποικιλία από ντιπ

1,50 €

Various dips

◆ Salátes / Salads ◆

Φατούς

8,50 €

Fattoush

Η κλασική ανατολίτικη σαλάτα, με μαρούλι, ρόκα, αγγούρι, κόκκινη και πράσινη πιπεριά, φρέσκο κρεμμυδάκι, τομάτα, ραπανάκι, σουμάκ, ελαιόλαδο, κρέμα βαλσάμικο, μολάσσα ροδιού, και κρουτόν πίτας

Classic flavors of the middle east. Lettuce, arugula, cucumber, red and green peppers, green onion, tomato, radish, sumac, olive oil, balsamic vinegar, pomegranate molasses and pitta crouton

Ταμπουλέ

5,50 €

Tabbouleh

Η δημοφιλής σαλάτα με πηλινόρι, μάϊντανό, κρεμμύδι, τομάτα, δυόσμο, ελαιόλαδο και φρέσκο χυμό λεμονιού

Our popular salad with bulgur, parsley, mixed with chopped onions, tomato, mint, olive oil and fresh lemon juice

Σιράζι

7,40 €

Shirazi

Ελαφριά σαλάτα με ψιλοκομμένη τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι,. Σερβίρεται με φέτα, ελαιόλαδο και φρέσκο χυμό λεμονιού

A colorful, light tomato, cucumber and fresh red onion salad. Served with feta cheese, olive oil and fresh lemon juice dressing

Φαλάφελ Σαλάτα

13,90 €

Falafel Salad

Μαρούλι, τομάτα, γλυκό τουρσί, ραπανάκι, αγγούρι, ρόκα, φρέσκο κρεμμύδι, δυόσμο, Σερβίρεται με σπιτική φαλάφελ και tahini dressing

A mixed green salad with a twist. Lettuce, tomato, sweet pickles, radish, cucumber, arugula, spring onion, and mint. Served with falafel and tahini dressing

Εξωτική

11,30 €

Exotic

Υγιεινή και νόστιμη σαλάτα με ρόκα, αβοκάντο, ρόδι, καπνιστό σολχομό, αρωματισμένο τυρί κρέμα, κρέμα βαλσάμικο. Σερβίρεται με tahini dressing

Healthy and delicious. Baby rocket, avocado, pomegranate, smoked salmon, aromatic cream cheese, balsamic cream. Served with tahini dressing

Divan

12,80 €

Divan

Ρόκα, ντοματίνια, κουκουνάρι, καραμελωμένα καρύδια, μοσχαρίσιο carpaccio, παρμεζάνα, dressing balsamico με μέλι

Arugula, cherry tomato, pine nuts, caramelized walnuts, beef carpaccio, parmesan cheese, topped with honey balsamic dressing



◆ *Εννοδεντικά / Side Dishes* ◆

Πατάτες τηγανιτές, κομμένες στο χέρι	4,20 €	Homemade, fresh French Fries
Ρίζ Μπιλ Λάχμε Αρωματικό ρύζι με μυρωδάτο μοσχαρίσιο κιμά	5,00 €	Riz Bil Lahme Middle-Eastern rice with fragrant beef mince
Ρύζι Σαφρόν Αρωματικό ρύζι μπασμάτι με κρόκο Κοζάνης	6,00 €	Saffron Rice Basmati rice with Saffron

◆ *Κρύα Ορεκτικά / Cold Appetizers* ◆

Χούμους Η αυθεντική συνταγή από ρεβύθια, ταχίνι, φρέσκο χυμό λεμονιού	5,20 €	Hommus The original chickpea spread with tahini, fresh lemon juice
Χούμους Κουκουνάρι / Σαουάρμα Χούμους με καβουρδισμένο κουκουνάρι ή ψηλοκομμένο μοσχαρίσιο γύρο	7,50 €	Hommus Snobar / Shawarma Hommus topped with pinenuts or beef
Μουτάμπαλ Σπιτική καπνιστή μελιτζανοσάλτσα, με ταχίνι, φρέσκο χυμό λεμονιού και ρόδι	5,90 €	Moutabal Homemade char-grilled aubergine spread, blended with tahini, fresh lemon juice. Garnished with pomegranate
Λάμπνε Ελαφρή και αρωματικό κρεμώδες ντιπ από στραγγιστό γιαούρτι, δυόσμο και φρέσκο κρεμμυδάκι	5,20 €	Labneh A creamy yoghurt dip, blended with mint and fresh onions
Μουχάμαρα Κρεμώδες ντιπ από ψητές κόκκινες πιπεριές, καρύδια, φρέσκο χυμό λεμονιού, μολάσσα ροδιού και σπιτική γλυκόξινη σάλτσα τομάτας	6,90 €	Muhammara A vibrant red pepper dip with crushed walnuts, lemon juice, pomegranate molasses and homemade sweet and sour tomatoe paste
Ποικιλία τουρσί Ποικιλία τουρσί	5,00 €	Variety of pickles Middle eastern pickles



◆ Ζεστά Ορεκτικά / Hot Appetizers ◆

Κίμπε Ανατολίτικοι κεφτέδες από μοσχαρίσιο κιμά και πλιγούρι, γεμιστοί με μοσχαρίσιο κρέας, κρεμμύδι, κουκουνάρι και ανατολίτικα μπαχαρικά	6,90 €	Kebbeh A mixture of minced beef and bulgur, filled with ground beef, diced onions and pine nuts
Ρακακάτ Σπιτικά πιτάκια με γέμιση μοτσαρέλα, φέτα, γλυκές πιπεριές και δυόσμο	5,20 €	Rakakat Pastry stuffed with mozzarella, feta cheese, sweet peppers and fresh mint
Σαμπούσεκ Σπιτικά πιτάκια με γέμιση αρωματικού μοσχαρίσιου κιμά και κρεμμύδι	5,60 €	Sambusek Pastry filled with minced beef, onion, and a mixture of middle eastern spices
Φαλάφελ Φρεσκοτηγανισμένοι, σπιτικοί ρεβυθοκεφτέδες. Σερβίρονται με γλυκό τουρσί και tahini sauce	5,20 €	Falafel Freshly fried falafel, served with pickles, tomato, tahini dip
Άσμπαλ Παστουρμά Αρμένικη συνταγή. Σπιτικά παστούρμαδοπιτάκια με μίγμα τυριών	5,90 €	Asbal Pasturma A distinctive armenian appetizer with pasturma and a mixture of cheeses filled in homemade pastry
Μπατάτα Χάρα Κύβοι πατάτας, σωταρισμένοι σε γλυκές πιπεριές, τσίλι, σκόρδο, κόλιανδρο και φρέσκο χυμό λεμονιού	6,50 €	Batata Harra Potato cubes, sauteed with sweet peppers, chilli, garlic, coriander and fresh lemon juice
Χαλούμι στη σχάρα	7,90 €	Grilled Haloumi
Σάουντα Συκωτάκια πουλερικών σωταρισμένα με σκόρδο, σβησμένα φρέσκο χυμό λεμονιού και μολδάσσα ροδιού	6,50 €	Sauda Sauteed chicken liver with fresh lemon juice, garlic, pomegranate molasses
Τζαουάνεχ Μαριναρισμένες φτερούγες κοτόπουλου στη σχάρα, με φρέσκο χυμό λεμονιού, κόλιανδρο, σκόρδο και μπαχαρικά	7,50 €	Jawaneh Marinated chicken wings on the grill, with lemon juice, coriander, garlic and spices
Ποικιλία DIVAN (Για 2 άτομα / για 4 άτομα)	40.00 € / 80.00 €	DIVAN Mezze Platter (For 2 persons / for 4 persons)
Ποικιλία από ζεστά και κρύα ορεκτικά με Χούμους, Μουτάμπαλ, Λάμπνε, Μουχάμαρα, Πίκλες, Ελιές, Ταμπουλέ, Κίμπε, Ρακακάτ, Σαμπούσεκ, Φαλάφελ, Άσμπαλ Παστουρμά, ντιπ ταχίνι. Σερβίρεται με φρεσκοψημένες πίτες στον ξυλόφουρνο		Variety of hot and cold appetizers, with Hommus, Moutabal, Labneh, Muhammara, Pickles, Olives, Tabbouleh, Kebbeh, Rakakat, Sambusek, Falafel, Asbal Pasturma, Tahini Dip, ideal for sharing. Served with freshly baked pita bread



◆ *Στον ξυλόφουρνο / From the oven* ◆

Divan Σαγανάκι Τραγανή σπιτική πίτα, μαρινarisμένο φιλέτο κοτόπουλο, πικάντικη τυροσαλάτα, ψημένα στον ξυλόφουρνο	9,00 €	DIVAN Saganaki Divan's specialty. Crispy pita, marinated chicken fillet, and spicy cream cheese baked in the wood oven
Λαχματζούν Η ανατολίτικη πίτσα. Λεπτή σπιτική πίτα, με μίγμα από μοσχαρίσιο κιμά, τομάτες, κρεμμύδι, και ανατολίτικα μπαχαρικά	6,90 €	Lahmajun Middle Eastern pizza. Thin and crispy, with beef minced meat, tomato, onion and middle eastern spices
Πιντέ Πεϊνιρλί με σπιτική σάλτσα τομάτας & τυρί Προσθέστε υλικά της αρεσκείας σας: Αρωματικός μοσχαρίσιος κιμάς Σουτζούκι Αυγό Φέτα Ελιές Κρεμμύδι Ζάταρ (μίγμα θυμαριού)	5,20 € 1,50 € 1,50 € 0,90 € 1,50 € 0,50 € 0,50 € 0,50 €	Pide Home-made peynirli bread with tomato sauce & cheese Add toppings of your choice: Minced Beef Sojok Eggs Feta Olives Onion Zataar

◆ *Στη σχάρα / On the grill* ◆

Κεμπάπ Οριεντάλ Μοσχαρίσιο κεμπάπ με σπιτική σάλτσα τομάτας και τυροκαυτερή ψημένο στον ξυλόφουρνο	12,90 €	Kebbab Oriental Beef kebbab with home-made tomato sauce and spicy cheese sauce baked in the oven
Λάχμε Μάσουε Δuo σούβλες με μαρινarisμένα κομμάτια κιλότο γάλακτος. Σερβίρεται με αρωματικό ρύζι με κιμά και ψιλοκομμένα λαχανικά σχάρας	16,80 €	Lahme Meshwe Two skewers with marinated rump steak cubes, char-grilled and served with aromatic rice and finely chopped grilled vegetables
Σις Ταούκ Δuo σούβλες από μαρινarisμένο φιλέτο κοτόπουλο. Σερβίρεται με αρωματικό ρύζι με κιμά και ψιλοκομμένα λαχανικά σχάρας	12,90 €	Shish Tawouk Two skewers with marinated chicken fillet cubes, char-grilled and served with rice, finely chopped grilled vegetables and garlic sauce on the side
Mixed Grill Ποικιλία σχάρας με μια σούβλα κεμπάπ, μια σούβλα Λάχμε Μάσουε & μια σούβλα Σις Ταούκ. Σερβίρεται με αρωματικό ρύζι με κιμά & ψιλοκομμένα λαχανικά σχάρας	19,90 €	Mixed Grill Three skewers with lahme mashwe, shish tawouk and kebbab, char-grilled and served with rice and finely chopped grilled vegetables
DIVAN Κεμπάπ (για 2 άτομα) Ζουμερό μοσχαρίσιο κεμπάπ στη σχάρα, μισό μέτρο. Σερβίρεται με λαχανικά στη σχάρα και αρωματικό ρύζι με κρόκο Κοζάνης	26,00 €	DIVAN Kebab (for 2 persons) Juicy, char-grilled special half-a-meter beef kebab. Served with grilled vegetables and aromatic saffron rice
Σαουάρμα Μοσχάρι Αντολίτικος μοσχαρίσιος γύρος σε πίτα, με σπιτικές τηγανιτές πατάτες και λαχανικά	15,80 €	Shawarma Beef Middle eastern beef gyros, served with pita and homemade fries
Σαουάρμα Κοτόπουλο Αντολίτικος γύρος κοτόπουλο σε πίτα, με σπιτικές τηγανιτές πατάτες και λαχανικά	12,20 €	Shawarma Chicken Middle eastern chicken gyros, served with pita and homemade fries





DIVAN
FLAVORS OF THE EAST

◆ *Flavours of the World* ◆

Divan Burger

Τρία sliders με Tri-Tip Αργεντινής σε brioche, cheddar 18μηννης ωρίμανσης, καραμελωμένα κρεμμύδια και σπιτική special sauce. Σερβίρεται με φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες

24,00 €

Divan Burgers

Three sliders with Argentinian Tri-Tip served on brioche buns, topped with matured cheddar, caramelized onions and special sauce. Served with homemade fries

Schnitzel

Τρυφερό σνίτσελ από μοσχάρι γάλακτος, με φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες

15,90 €

Schnitzel

Tender veal schnitzel, served with homemade fries

Pizza Tupí

Φρέσκια ζύμη με σπιτική σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, χαλούμι και cheddar 18μηννης ωρίμανσης

12,40 €

Pizza with Cheese

Fresh dough, homemade tomato sauce, with mozzarella, haloumi, mature cheddar

Divan Pizza

Φρέσκια ζύμη με σπιτική σάλτσα τομάτας, cheddar 18μηννης ωρίμανσης, prosciutto coppa μοσχαρίσιο σαλάμι αέρος, bacon γαλοπούλας

15,50 €

Divan Pizza

Fresh dough, homemade tomato sauce, mature cheddar, topped with prosciutto coppa, beef salami and turkey bacon

Ποικιλία Αλαντικών - Τυριών

17,70 €

Variety of Cheeses & Charcuterie



◆ *Σπεσιαζιτέ / Specialties* ◆

Μοσχάρι Στρογκανόφ
Τρυφερά κομμάτια μοσχαριού με μανιτάρια και κρέμα γάλακτος. Σερβίρεται με φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες

19,00 €

Beef Stroganoff

The Eastern specialty, with tender beef and mushrooms in a light creamy sauce, served with homemade potato chips

Τας Κεμπάπ (για 2 άτομα)
Παραδοσιακή πέρσικη συνταγή. Τρυφερά κομμάτια από μοσχάρι μαγειρεμένα σε ειδικό πύλινο σκεύος, καλυμμένο με σπιτική πίτα

23,90 €

Tas Kebab (for 2 persons)

Traditional persian style beef stew, pot cooked in the wood oven, covered with home-made pitta

Güzel Kuzu (για 2 άτομα)
Ανατολίτικη συνταγή. Αρνάκι μαγειρεμένο σε κόκκινη σάλτσα, με μπαχαρικά

23,90 €

Güzel Kuzu (for 2 persons)

Classic Eastern dish. Slowly cooked lamb stew in a fragrant, spiced red sauce.

◆ *Αρνάκ / Desserts* ◆

Μπακλαβάς
Τραγανό φύλλο, με καραμελωμένους ξυρούς καρπούς και μους από πραλίνα φουντουκιού

10,00 €

Baklava

Crispy baklava with light praline mousse

Fondant Chocolat
Σουφλέ σοκολάτας αρωματισμένο με τόνκα. Σερβίρεται με παγωτό αλμυρής καραμέλας

12,00 €

Fondant Chocolat

Molten chocolate cake scented with tonka beans. Served with salted caramel ice cream

Εκμέκ
Τσουρέκι σε σιρόπι μαστίχας, με ελαφριά κρέμα βανίλιας και λάιμ και παγωτό καϊμάκι

8,00 €

Ekmek

Crispy brioche in mastic syrup, with light vanilla crème and mastic ice cream

Μουχαλαμπιά
Απαλή κρέμα αρωματισμένη με ροδόνηρο, σερβιρισμένη με φυστίκι Αιγίνης και κροκάν τριαντάφυλλο

7,00 €

Muhalabieh

A delicate milk flan, lightly flavored with rose water, crispy rose blossoms and nuts

Ποικιλία Φρούτων

12,00 €

Seasonal Fruits



Nicola Krasiv's Wine List



Αφρώδεις Οίνοι - Λαμπάνιες / Sparkling Wines - Champagnes

Moscato d'Asti Pietro Forno	6,00 €	23,00 €	Moscato d'Asti Pietro Forno
Prosecco Ca Stella Anselmi	7,00 €	27,00 €	Prosecco Ca Stella Anselmi
Baccorosa - Zonin, Spumante Ροζέ αφρώδες κρασί με διακριτικά αρώματα φρούτων και λουλουδιών		29,00 €	Baccorosa - Zonin, Spumante Rose sparkling wine with discrete notes of fruits and flowers
Champagne Moët & Chandon Brut Imperial		120,00 €	Champagne Moët & Chandon Brut Imperial
Champagne Veuve Clicquot Brut		130,00 €	Champagne Veuve Clicquot Brut
Champagne Moët & Chandon Rose		140,00 €	Champagne Moët & Chandon Rose
Champagne Dom Perignon		270,00 €	Champagne Dom Perignon

Ροζέ Οίνοι / Rose Wines

Ροζέ Σπιτική Σανγκριά Ροζέ οίνος, σιρόπι βανίλιας Μαδαγασκάρης, φρέσκος ανανάς, λικέρ τριαντάφυλλου, cranberry και αφυδατωμένα φρούτα	8,00 €		Homemade Rose Sangria Rosé wine, Madagascar vanilla syrup, fresh pineapple, rose liqueur, cranberry and dehydrated fruits
Garnacha, Vina Esmeralda Mig Torres Rose, Καταλονία, Ισπανία Λεπτό, απαλό άρωμα από τριαντάφυλλο και μπανάνια και ελαφριά επίγευση με κομψές νότες εσπεριδοειδών	6,00 €	29,00 €	Vina Esmeralda Mig.Torres Rose, Catalunya Spain Elegant and light pink in colour with subtle aromas of candied rose and ripe banana. Light and airy, with an elegant citrus finish
Moscato Rosa Zellina Friuli, Ιταλία Σερβίρεται με πάγο & αφυδατωμένη φέτα πορτοκάλι	7,00 €	31,00 €	Moscato Rosa Zellina Friuli, Italy Served with ice and a dried slice of Orange
Cinsaut, Syrah, Caladoc Ixsir Altitudes, Λίβανο Λαμπερές και κομψές ροζέ αποχρώσεις με έντονο μπουκέτο από φραγκοστάφυλο και φύλλα αμπέλου. Φρουτώδες και υπόξινο στο στόμα με επίγευση κόκκινων φρούτων		38,00 €	Cinsaut, Syrah, Caladoc Ixsir Altitudes, Lebanon Shiny and elegant rose in colour with an intense bouquet of gooseberry and vine leaves. Fruity and slightly acidic in the mouth with aftertastes of red fruits
Grenache, Rolle, Cinsault & Syrah Whispering Angel, Caves d'Escalns, Προβηγκία της Γαλλίας Ελαφρύ ροζέ, γεμάτο φινέτσα, φρεσκάδα και φρούτα. Στο στόμα, οι λεπτές νότες των κόκκινων φρούτων εναρμονίζονται με αρώματα λευκών λουλουδιών και μπαχαρικών		55,00 €	Grenache, Rolle, Cinsault & Syrah Whispering Angel, Caves d'Escalns, Provence France A light rose wine, full of finesse, freshness and fruit. In the mouth, delicious notes of red fruits mingle with white flowers and a hint of spices



Λευκοί Οίνοι / White Wines

Λευκή Σπιτική Σανγκριά

7,00 €

Λευκός οίνος, σιρόπι βανίλιας Μαδαγασκάρης, φρέσκος ανανάς, λικέρ πράσινου μήλου, αφυδατωμένα φρούτα

Homemade White Sangria

White wine, Madagascar vanilla syrup, fresh pineapple, green apple liqueur, dehydrated fruits

Gewürztraminer, Muscat of Alexandria M. Torres, Vina Esmeralda Ισπανία

6,00 €

Έντονο και πολύ εξωστρεφές αρωματικό bouquet από λουλούδια και εξωτικά φρούτα με μακρά επίγευση

26,00 €

Gewürztraminer, Moscatel - Vina Esmeralda Torres, Spain

Bright and bold aromatic bouquet of flowers combined with exotic fruits make for a strong aromatic presence and aftertaste

Pinot Grigio Zonnin Friuli, Ιταλία

7,00 €

Ελαφρύ υπόξηρο με λεπτό σώμα και φρουτώδη αρώματα

31,00 €

Pinot Grigio - Zonnin Friuli Aquileia, Cervignano del Friuli, North Eastern Italy

Light dry white wine with subtle body and delicate fruity taste notes

Μαλαγουζιά - Κτήμα Άλφα, Αμυνταίο, Ελλάδα

8,00 €

Έντονη μύτη, τυπική της ποικιλίας, με αρώματα λευκών λουλουδιών και εσπεριδοειδών και διακριτικές νότες αρωματικών βοτάνων

36,00 €

Malagouzia - Ktima Alpha, "Ambelia", Amyndeon Amberg, Greece

Dry white wine with intense nose, typical of the variety, with aromas of white flowers and citrus fruits and subtle notes of aromatic herbs

Chardonnay

Takun Reserva, Valle Central, Χιλή

Λαμπερό αχυροκίτρινο χρώμα και δροσερά αρώματα παπaya και μήλου, με ζωννή οξύτητα και έντονη επίγευση εσπεριδοειδών και καραμελωμένου πράσινου μήλου

29,00 €

Chardonnay

Takun Reserva, Valle Central, Chile

Dry white wine with bright yellow colour and scents of papaya and apple. Strong bodied with intense aftertastes of citrus and caramelized green apple

Sauvignon blanc, Ασύρτικο

Κτήμα Βιβλία Χώρα, Π.Γ.Ε Δράμα, Ελλάδα

Έντονα αρώματα τροπικών φρούτων, grapefruit και λεμονιού. Συνδυάζει αρμονικά την πλούσια γεύση του με δροσιστική οξύτητα και μεγάλη αρωματική επίγευση

33,00 €

Sauvignon blanc, Asirtiko

Ktima Vivlia Chora, Drama, Greece

Dry white wine with bright aromas of tropical fruits, grapefruit, lemon. Its rich taste, balances with refreshing acidity and longlasting aromatic aftertaste

Μαλαγουζιά

Κτήμα Γεροβασιλείου, Ελλάδα

Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Πλούσιο σε αρώματα ώριμων φρούτων όπως αχλάδι, μάνγκο και κίτρο

39,00 €

Malagousia

Domaine Gerovassiliou, Greece

Dry white wine with bright golden colour and scents of green ripe fruits such as pear, mango and citrus

Viognier, Sauvignon Blanc & Chardonnay Ixsir Grande Reserve, Λίβανο

Αρώματα εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων φρούτων συνδυάζονται με νότες βανίλιας. Πλούσιο στόμα με δροσερή οξύτητα και επίγευση καραμέλας βουτύρου

44,00 €

Viognier, Sauvignon Blanc & Chardonnay Ixsir Grande Reserve, Lebanon

Dry white wine with scents of citrus fruits and nuts, combined with hints of vanilla. The mouth is rich with citrusy notes, leaving a butterscotch aftertaste



Ερυθροί Οίνοι / Red Wines

Κόκκινη σπιτική Σανγκριά Κόκκινος οίνος, σιρόπι κανέλλας Κεϋλάνης, φρέσκος χυμός εσπεριδοειδών, λικέρ πορτοκαλιού, έλαια παλαιωμένου πορτοκαλιού και αφυδατωμένα φρούτα	8,00 €	Homemade Red Sangria Red wine, Ceylon cinnamon syrup, fresh citrus juice, orange liqueurs, aged orange oils and dehydrated fruits
Syrah - Κτήμα Αθανάσις Π.Γ.Ε Εύβοια, Ελλάδα Βαθύ ρουμπινί χρώμα και πολύπλοκο bouquet. Αρώματα μπαχαρικών, πιπεριού, κανέλλας, καπνού, πλαισιώνονται από κόκκινα φρούτα, με νύξεις βανίλιας. Πληθωρικό στόμα με αισθητές τανίνες και στρογγυλή, μακρά επίγευση	7,00 €	31,00 € Syrah - Avantis Estate Evia, Greece Deep ruby color and complex bouquet. Scents of spices, pepper, cinnamon, smoke, framed by notes of dark fruits (plum, raspberry) and vanilla flavors. Full bodied with mature tannins and round, long aftertaste
Malbec Catena Zapata, Αργεντινή Αρώματα από κασσίς, βατόμουρα και βιολέτες, με έντονες γήινες νότες. Πλούσιο σώμα με επίγευση μπαχαρικών και μαύρων μούρων	8,00 €	36,00 € Malbec Catena Zapata, Argentina Saturated dark violet color with ruby reflections. Notes of cassis, blueberries and violets, along with earthy undertones. Dense body and subtle sweetness with hints of dark berries and spices in the aftertaste
Carmenere - Takun Reserva Valle Central Χιλή Λαμπερό κόκκινο χρώμα με σύνθετο άρωμα βατόμουρου, γαρύφαλλου και νότες πιπεριού. Στρογγυλό σώμα, με βελούδινες τανίνες και πικάντικη επίγευση	33,00 €	Carmenere - Takun Reserva Valle Central, Chile Bright and deep red color with complex flavor profile blackberry, cloves and pepper notes to complete the pallet. Round body, with velvety tannins and spicy aftertaste. Especially accompanied with chicken
Merlot, Syrah, Ξινόμαυρο - Κτήμα Άλφα, «Αμπέλια», Αμπελουργική ζώνη Αμυνταίου, Ελλάδα Γεμάτη και βελούδινη γεύση, με νότες βανίλιας, ξύλου και μόκας. Έντονη επίγευση καραμέλας βουτύρου με διάρκεια	45,00 €	Merlot, Syrah, Blanc de noir - Ktima Alpha, "Ambelia", Amyndeou vineyard zone, Greece Intense red in colour. Light bodied, with scents of raspberry, cherry and gooseberry. Delicate mouth feel with balance between tannins and fruits
Pinot Noir - Bourgogne, Bouchard Pere & Fils, A.C, La vignee Rouge, Γαλλία Έντονο κόκκινο χρώμα με αρώματα βατόμουρου, κερασιού και φραγκοστάφυλου. Απαλό σώμα, με ισορροπία μεταξύ τανινών των φρούτων	59,00 €	Pinot Noir - Bourgogne, B.Pere & Fils, A.C, Lavignee Rouge, France The color is an intense red. To the nose, a smell of raspberry, cherry & gooseberry is felt. In the mouth, this wine has a nice flesh, it is the perfect marriage between the tannins & the fruits. This wine will match perfectly with Red meat, Cheese & Charcuterie.
Cabernet, Sauvignon, Cinsault & Carignan Chatteau Musar Rouge, Λίβανος Σκούρο κόκκινο χρώμα με πλούσια αρώματα φρούτων του δάσους, κερασιών, δαμάσκηνων και νότες μόκας και μπαχαρικών με μακρά διάρκεια. Πλούσιο σώμα με διάκριτες τανίνες και αρώματα ξύλου	74,00 €	Cabernet Sauvignon, Cinsault & Carignan Chatteau Musar Rouge, Lebanon Dark blood red colour with a rich, fragrant fruit nose of mulberries, black cherries, plums with a hint of mocha. Full bodied and intense this wine is characterised by forest and black fruits with elegant spice with prominent tannins and wood, and a longlasting finish



Επιδόρπιοι Οίνοι / *Dessert Wines*

Βινσάντο - Σαντορίνη, Ελλάδα 500ml

Αρώματα από λεμονανθούς, μπαχαρικά και ξύλινα βαρέλια, με νότες γλυκού του κουταλιού βύσσινου.

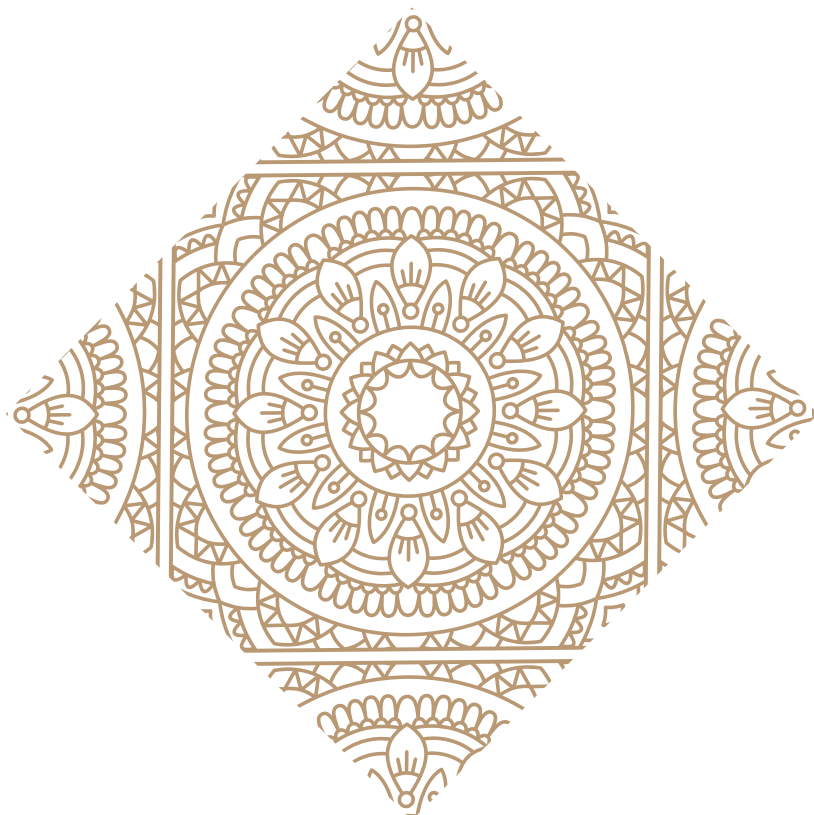
Πολύπλοκο, με εξαιρετική δομή και διάρκεια

12,00 €

55,00 €

Vinsanto - Santorini, Greece 500ml

Dark red dessert wine with concentrated flavors of orange and citrus fruits, spices and wood, along with black cherry relish. Complex with dense body and refined structure, and longlasting aftertaste



Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT
HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).

Για το μαγείρεμα και για τα dressings χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο.
For cooking and dressings preparation we use olive oil.

Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.
For frying we use sunflower oil.

Κατεψυγμένα προϊόντα σημειώνονται με αστερίσκο (*).
Frozen products are indicated by an asterisk (*).

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ.

THE STORE IS OBLIGED TO HAVE COMPLAINT FORMS,
AVAILABLE TO CUSTOMERS IN A SPECIAL CASE BY THE EXIT.

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ
ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17 ΕΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ
ΑΠΟ ΓΟΝΕΙΣ Ή ΚΗΔΕΜΟΝΕΣ (Ν. 3730/2008 & Π.Δ 350/2003).

THE CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IS PROHIBITED FOR
INDIVIDUALS UNDER 17 YEARS OLD WHO ARE NOT ESCORTED BY
PARENTS OR GUARDIANS (LAW 3730/2008 PRESIDENTIAL DECREE
350/2003).

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ: Το κατάστημα διαθέτει κατάλογο με τα αλλεργιογόνα
συστατικά που υπάρχουν στα προϊόντα μας. Σε περίπτωση που είστε
αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε να μας ενημερώσετε.

Allergenic Ingredients: The store has a list of allergenic ingredients in
our products. In case you are allergic to any ingredient in please let us
know.

Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται
όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις.

Prices are inclusive of all taxes and duties.
Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Prices can change without prior notice.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χριστίνα Κατσίχτη
Person Responsible upon market inspection: Christina Katsichtis

