

### Champagne and Sparkling Wines - Glass

	<u>120ml</u>
<b>Duval-Leroy Brut</b>	16,00€
<b>“Santo Brut” Methode Traditionnelle</b> Assyrtiko – Greek dry sparkling wine	Santo Wines, Santorini 9,00€
<b>Moscato D’ Ifestia</b> Moscato – Greek semi- sweet sparkling wine	Domaine Chatzigeorgiou, Limnos island 6,50€
<b>Amyntaion Rose</b> Demi - Sec, Xinomavro, Sparkling, P.D.O. Amyntaio	E.A.S. Amyntaiou, Macedonia 6,50€

### Sparkling Wines - Bottle

	<u>750 ml</u>
<b>“Santo Brut” Methode Traditionnelle</b> Assyrtiko – Greek dry sparkling wine	Santo Wines, Santorini 48,00€
<b>Moscato D’ Ifestia</b> Moscato – Greek semi- sweet sparkling wine	Domaine Chatzigeorgiou, Limnos island 31,00€
<b>Amyntaion Rose</b> Demi - Sec, Xinomavro, Sparkling, P.D.O. Amyntaio	E.A.S. Amyntaiou, Macedonia 31,00€
<b>“Amalia Brut”</b> Moschofilero – Greek dry sparkling wine	Domaine Tselepos, Peloponnese 38,00€

### Champagne - Bottle

	<u>750 ml</u>
Duval-Leroy Brut * 350 ml	42,00€
Duval-Leroy Brut	77,00€
Duval-Leroy Rose	95,00€
Veuve Clicquot Brut	100,00€
Veuve Clicquot Rose	152,00€

### Cocktails

<b>Kir Royal</b> Sparkling wine <i>Santo Brut</i> or Champagne <i>Duval Leroy</i> , Crème de Cassis	10,00€ /16,00€
<b>Sagria</b> Mandilaria local red wine, Mezzo, seasonal fruits	8,00€
<b>“Assyrtico”</b> Metaxa 5*, Vinsanto, thyme liqueur, fresh orange juice, sugar	14,00€
<b>Italian Way</b> Rum, limoncello, fresh lime juice, strawberry, spearmint	12,00€
<b>Spicy Fresh</b>	
Gin, lime, vanilla, honey, spearmint, ginger, pimento pepper and lemongrass	14,00€
<b>Pirate sensation</b> Sailor Jerry rum, lime juice, sugar, angostura	12,00€
<b>Smoked Shower</b>	
Lagavulin 16year malt whiskey, mezcal tequila, honey, sugar, egg white, angostura	16,00€

..... and all the old time classics !!!

### White dry Wines from Santorini



75ml / 150ml

750ml

<b>Aidani Organic</b> , P.G.I. Cyclades	Hatzidakis Winery	4,50€ / 7,50€	34,50€
<b>Assyrtiko</b> , P.D.O. Santorini	Argyros Estate	4,50€ / 7,50€	34,50€
<b>Kavalieros 2013</b> (P.D.O. Santorini, Assyrtiko) Limited production. Grapes from a particular vineyard with vines more than 50 years old. Remains on the lees for 18 months in the tank and is bottled 2 years after the harvest.	Domaine Sigalas	6,50€ / 12,00€	56,00€
<b>Seladia</b> , Aidani - Assyrtiko, P.G.I. Cyclades, Santorini	Boutaris Wineries		31,50€
<b>Katsano</b> , Katsano - Gaidouria, P.G.I. Cyclades	Gavalas Wines		38,50€
<b>Thalassitis</b> , P.D.O., Assyrtiko	Gaia Estate		36,50€
<b>Santorini</b> , P.D.O., Assyrtiko	Gavalas Wines		35,50€
<b>Santorini</b> , P.D.O., Assyrtiko	Venetsanos Winery		35,50€
<b>Santorini</b> , Organic, P.D.O., Assyrtiko	Santo Wines		36,50€
<b>Assyrtiko by Gaia - Wild Ferment</b> , P.D.O. Santorini	Gaia Estate		40,00€
<b>Santorini Barrel</b> , Assyrtiko, P.D.O. Santorini	Domaine Sigalas		42,00€
<b>Kallisti Reserve</b> , P.D.O. Santorini, Assyrtiko	Boutaris Wineries		36,00€
<b>Santorini Grande Reserve</b> , P.D.O. Santorini, Assyrtiko	Santo Wines		48,00€
<b>Nykteri</b> , P.D.O. Santorini, Assyrtiko	Hatzidakis Winery		43,00€
<b>Afoura</b> , P.D.O. Santorini, Assyrtiko	Avantis Estate		50,00€
<b>Assyrtiko de Mylos</b> , P.D.O. Santorini	Hatzidakis Winery		51,00€
<b>Pure</b> , Assyrtiko 2013, P.D.O. Santorini Limited production, 14 months in cement tank	Volcanic Slopes Vineyards		52,00€
<b>Assyrtiko de Louros 2012</b> (P.D.O. Santorini) <b>Limited production.</b> Grapes from selected vineyards with 100 year - old vines in Pyrgos. 12 hours - skin contact. Final fermentation & maturation on the lees 24 months old barrels.	Hatzidakis Winery		77,00€

### White dry Wines from the rest of Greece





75ml / 150ml



750ml

<b>Assyrtiko Sur Lie</b> , P.G.I. Evia (aged 3 years)	Vryniotis Winery	3,50€ / 6,00€	24,00€
<b>Feggites</b> , Ass. – Sauv. Blanc, P.G.I. Macedonia, Drama	Dom. Oenogenesis	4,00€ / 7,00€	30,00€
<b>Malagouzia</b> , P.G.I. Epanomi, Macedonia	Domaine Gerovassiliou		31,00€
<b>Mantineia Nasiakos</b> , Moschofilero, P.D.O. Mantineia	Semeli Winery		24,00€
<b>Retsina Organic Wine</b> , Roditis, Tradit. Apel., Achaia	Tetramythos Winery		24,00€
<b>Salto Wild yeast</b> , Mavrofilero, P.G.I. Argolida, Argos	Domaine Skouras		26,00€
<b>Marmarias</b> , Chardonnay, P.G.I. Arkadia	Domaine Tselepos		33,00€


### Rose dry Wines from Greece

		
	<b>75ml / 150ml</b>	<b>750ml</b>
<b>Terra Nera</b> , P.G.I. Santorini, Mandilaria - Assyrtiko Ktima Art. Karamolegos	3,50€ / 6,50€	29,00€
<b>Variete</b> , Gr. Rouge - Moschomavro, Demi - sec, Kavala Lalikos Vineyards	3,00€ / 5,50€	23,00€
<b>Anagallis</b> , P.G.I. Santorini, Mandilaria – Aidani – Assyrtiko, Demi – sec Venetsanos Winery		33,50€
<b>Voudomato</b> P.G.I. Cyclades, Santorini Gavalas Wines		37,00€
<b>Akakies</b> , Xinomavro, P.D.O. Amyntaio, Macedonia Kir-Yiannis		28,00€

### Red dry Wines from Santorini

		
	<b>75ml / 150ml</b>	<b>750ml</b>
<b>Mm</b> , P.G.I. Cyclades, Mandilaria – Mavrotragano Domaine Sigalas	4,00€ / 7,00€	32,50€
<b>Mavrotragano</b> , P.G.I. Cyclades Hatzidakis Winery	6,00€ / 11,00€	53,00€
<b>Mandilaria</b> , P.G.I. Cyclades Venetsanos Winery		34,50€
<b>Xenoloo</b> , Xenoloo – Mavrotragano – Voud., P.G.I. Cyclades Gavalas Wines		34,00€
<b>Mavrotragano</b> , P.G.I. Cyclades Argyros Estate		53,00€
<b>Mavrotragano</b> , P.G.I. Cyclades Domaine Sigalas		58,50€

### Red dry Wines from the rest of Greece

		
	<b>75ml / 150ml</b>	<b>750ml</b>
<b>Agiorgitiko by Gaia</b> , P.D.O. Nemea Gaia Wines	4,00€ / 7,00€	29,00€
<b>Chateau Julia</b> , Merlot , P.G.I. Drama Domaine K. Lazaridi		44,00€
<b>Avaton</b> , Limnio - Mavroudi – Mavrotr., P.G.I. Epanomi Gerovasiliou Estate		44,00€
<b>Ktima Karida</b> , Xinomavro, P.D.O. Naoussa, Macedonia Ktima Karida		31,00€
<b>Xinomavro Reserve Vieilles Vignes</b> , P.G.I. Florina, Macedonia Alpha Estate		40,00€
<b>Diaporos</b> , Xinom. - Syrah, P.G.I. Imathia, Macedonia Kir – Yianni		55,00€
<b>Rapsani</b> , Xinomavro - Krasato - Stavroto, P.D.O. Rapsani, Macedonia Dougos Winery		34,00€
<b>Filiria Organic</b> , Xinomavro – Negoska, P.D.O. Goumenissa Boutaris Wineries		43,00€
<b>Avantis Estate Syrah</b> , P.G.I. Evia Avantis Estate		36,00€
<b>Taos</b> , Mavrodafni, P.G.I. Achaia, Patra Parparoussis Winery		44,50€
<b>Megas Oenos</b> , Agiorg. – Cab. Sauvig., P.G.I. Pel/nisos, Argos Domaine Skouras		44,00€
<b>Skalani</b> , Kotsifali – Syrah, P.G.I. Crete Boutaris Wineries, Crete		43,00€

### Dessert Wines



		<b>50 ml</b>
<b>Voudomato</b> , Sweet Red Wine, P.G.I. Santorini	Hatzidakis Winery	7,50€
<b>Vinsanto</b> , Assyrtiko - Athiri - Aidani, P.D.O. Santorini	Santo Wines	6,50€
<b>Vinsanto 2005</b> , Assyrtiko - Athiri - Aidani, P.D.O. Santorini	Gaia Winery	9,00€
<b>Vinsanto 20 years</b> , Assyrtiko - Aidani - Athiri, P.D.O. Santorini	Argyros Estate	12,00€
<b>Samos Anthemis</b> , Muscat, P.D.O. Samos	EOS SAMOS	5,00€

### Greek Cognacs, Distillates and other liqueurs



	<b>50 ml</b>
<b>Metaxa 5*</b>	8,00€
<b>Metaxa 7*</b>	9,00€
<b>Metaxa Reserve</b>	12,00€
<b>Prickly Pear (Fragosiko) Distillate</b> , Domaine Sigalas - Santorini	9,00€
<b>Mastic Greek Liqueur from Chios island</b>	4,00€
<b>Tsipouro (Greek moonshine)</b>	4,50€
<b>Ouzo</b>	4,50€
<b>Limoncello</b>	5,00€
<b>Other liqueurs</b>	7,00€

### Spirits

<b>Whiskeys, Gin, Vodka, Rum, Tequila</b>	8,50€
<b>Special Whiskeys</b>	12,00€
<b>Hendrick's Gin</b>	12,00€
<b>Grey Goose Vodka</b>	13,00€
<b>Belvedere Vodka</b>	12,00€
<b>Patron reposado Tequila</b>	14,00€
<b>Johnny Walker Blue Label</b>	30,00€

### Malt Whiskeys

<b>Glenfiddich</b>	10,00€
<b>Oban</b>	14,00€
<b>Talisker</b>	12,00€
<b>Aberlour</b>	12,00€
<b>Lagavulin</b>	16,00€

### Beers

<b>Nissos Pilsner</b> (0,33lt) Unpasteurized, low production Greek beer, brewed and bottled in Tinos island	5,00€
<b>Yellow Donkey</b> (0,33lt) Fresh, unfiltered Blonde Ale beer of limited production made in Santorini	6,00€
<b>Red Donkey</b> (0,33lt) Fresh, unfiltered Red Ale of limited production made in Santorini	6,50€
<b>Crazy Donkey</b> (0,75lt) Fresh, unfiltered India Pale Ale of very limited production made in Santorini	16,00€

### Water / Soft Drinks

Bottled Mineral Water (1,0 lt)	2,00€
Sparkling water (0,7 lt)	4,50€
Sparkling water (0,33 lt)	3,50€
Soft Drinks (Coca Cola, Coca Cola light, Sprite, Orange Soda, Lemonade, Tonic, Soda water)	3,50€
Fresh orange juice	5,00€

### Coffees

Greek Coffee	3,00€
Double Greek Coffee	4,00€
Espresso	3,00€
Double Espresso	4,50€
Cappuccino	4,00€
Americano	3,50€
Tea	4,00€

# Σημαντικές Ελληνικές Ποικιλίες Σταφυλιών

## Important Greek Grape Varieties

### Ασύρτικο

Γηγενής λευκή ποικιλία της Σαντορίνης (οίνου Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης), δίνει τα καλύτερα αποτελέσματά της στο ηφαιστιογενές αυτό νησί. Παράγει λευκά ξηρά κρασιά με διαφορετικά στυλ οινοποίησης, λιαστά φυσικώς γλυκά κρασιά και πρόσφατα αφρώδη κρασιά. Είναι μια ποικιλία που δίνει κρασιά με δομή, έντονα ορυκτά στοιχεία, πυρηνόκαρπα φρούτα, υψηλή αλκοόλη, υψηλή οξύτητα και έχει μεγάλη δυνατότητα παλαίωση. Παράγεται και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας και χρησιμοποιείτε είτε μόνο του είτε σε χαρμάνια με άλλες Ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες, δίνοντας όμως εντελώς διαφορετικά χαρακτηριστικά.

### Assyrtiko

*Native variety of Santorini (Protected designation of Origin), which gives us its best elements when cultivated on this volcanic island. It produces a variety of white dry wines with the application of different wine making techniques, dried naturally sweet wines and recently sparkling wines. As a variety it produces full bodied wines with structure, intense mineral and stone fruit aromas, strong alcohol and high acidity, bearing high potential of ageing. Lately, it's been planted and used in wines throughout Greece; found either individually or blended with other Greek or foreign grape varieties and giving wines with completely different characteristics.*

### Αηδάνι

Λευκή ποικιλία που δίνει κρασιά με κιτρινοπράσινο χρώμα, διακριτική μύτη, νύξεις ορυκτότητας, πυρηνόκαρπα φρούτα και λουλούδια. Είναι ποικιλία μετρίου σώματος, μέτριας οξύτητας και αλκοόλ που δίνει μια αρωματική πολυπλοκότητα στο χαρμάνι. Αιγαιοπελαγίτικη ποικιλία που συμμετέχει στο χαρμάνι των λευκών ξηρών αλλά και γλυκών κρασιών της Σαντορίνης (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη).

### Aidani

*White variety which produces wines with yellow - greenish color, gives aromas of medium intensity, minerality hints, stone fruits and flowers. Wines by Aidani are of medium body, acidity and alcohol and are usually blended with other grapes in order give an aromatic complexity in the blend. It is generally planted on the islands of the Aegean and is often found blended in white and sweet wines of Santorini (Protected Geographical Indication).*

### Μοσχοφίλερο

Μια ερυθρωπή ποικιλία ή αλλιώς γκριζωπή ποικιλία, ιδιαίτερα αρωματική. Τα αρώματα του είναι κυρίως ανθικά, ροδοπέταλα, λεμονανθοί και κάποιες εξωτικές νότες λίτσι. Το σώμα του είναι σχετικά ελαφρύ με τραγανή οξύτητα και πικάντικη επίγευση. Παράγει κυρίως λευκούς ξηρούς ή αλλιώς ήρεμους και αφρώδης οίνους, αλλά υπάρχουν και αρκετοί ροζέ ξηροί και αφρώδης οίνου από Μοσχοφίλερο. Παράγεται κυρίως στην Πελοπόννησο και ιδιαίτερα στην περιοχή της Μαντινείας (Π.Ο.Π. Μαντινεία) όπου θεωρείται ότι δίνει τα καλύτερα αποτελέσματά του.

### Moschofilero

*Reddish or grayish variety with intense aromas; primarily floral e.g.rose petals and lemon flowers but also some tropical notes of lychee. Its body is usually medium with crispy acidity and spicy finish. It is used to mainly produce dry and sparkling white wines, but lately a number of producers go for dry and sparkling rose wines as well. It's usually found in Peloponnese and specifically in Mantinea region (P.D.O. Mantinea) where Moschofilero shows its best elements .*

### Μαλαγουζιά

Λευκή ποικιλία αρκετά εκφραστική και αρκετά αρωματική με ανθικά και φρουτώδη αρώματα, κυρίως πυρηνόκαρπων φρούτων. Παράγει ισορροπημένα κρασιά με μέτρια έως υψηλά επίπεδα αλκοόλης και οξύτητας. Αποδεικνύεται μια από τις πιο «μοδάτες» ελληνικές λευκές ποικιλίες των τελευταίων ετών, γνωστή για τα λευκά ξηρά κρασιά αλλά και για τις γλυκιές εκδοχές της.

### Malagouzia

*White variety, with intense floral and fruit aromas (mostly of stone fruit). Malagouzia gives round, balanced wines of medium alcohol and acidity. It is considered a new and trendy white variety which most commonly gives us dry white wines, but also sweet ones.*

### Βιδιανό

Λευκή ποικιλία που δίνει ξηρά κρασιά κιτρινοπράσινου χρώματος, με αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων, βοτάνων αλλά και ορυκτές νύξεις, είναι μέτρια προς γεμάτα στο στόμα, έχουν μέτρια οξύτητα και υψηλή αλκοόλη. Μια ποικιλία πολλά υποσχόμενη από την Κρήτη που βρίσκεται κυρίως στο νομό Ρεθύμνου αλλά και σε περιορισμένες εκτάσεις στο νομό Ηρακλείου.

### Vidiano

*White grape variety that produces yellow – greenish colored wines, with stone fruit, herb and mineral aromas, medium to full body, of medium acidity and high alcohol. A very promising variety from Crete, planted mainly in Rethimno but also found in Herakleio region.*

### Ροδίτης

Άλλη μια ερυθρωπή ποικιλία μετά το Μοσχοφίλερο που παράγει λευκά ξηρά κρασιά υψηλών προδιαγραφών. Δίνει λεμονάτα κρασιά με ορυκτό χαρακτήρα, ελαφρύ προς μέτριο σώμα και δροσιστική οξύτητα με μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης. Καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή της Πάτρας. Δίνει οίνους Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης στις περιοχές Πάτρα, Αγχίαλος, Πλαγιές Μελίτωνας.

### Roditis

*Another reddish variety, that produces high quality dry white wines. It gives wines with lemon and mineral aromas, medium body with refreshing acidity and great potential for ageing. Planted mainly in Patras region in Peloponnese. Offering wines of Protected designation of Origin in Patra, Anchialos, Plagies Melitona region.*

## Μαυροτράγανο

Μία από τις δύο κύριες ερυθρές ποικιλίες της Σαντορίνης (Π.Γ.Ε. Σαντορίνη). Παράγει κρασιά με έντονα αρώματα καφέ, καπνού, κόκκινων και μαύρων φρούτων, πλούσιο σώμα και έντονες τανίνες. Αποτελεί μια από τις ανερχόμενες ποικιλίες του Ελληνικού αμπελώνα η οποία μέχρι πριν λίγα χρόνια ήταν υπό εξαφάνιση.

## Μανδηλαριά

Η δεύτερη ερυθρή ποικιλία που βρίσκεται συχνά στη Σαντορίνη. Τα αρώματά της είναι κυρίως υπερώριμων φρούτων και ζωικά (δέρματος), δίνει κρασιά με βαθύ σκούρο χρώμα, μέτριο σώμα και στιβαρές τανίνες. Φυτεύεται στο Αιγαίο Πέλαγος και στην Κρήτη. Είναι δύσκολη ποικιλία στην οινοποίηση, ενώ οι περισσότεροι παραγωγοί την αναμιγνύουν με άλλες ποικιλίες όπως η λευκή «Μονεμβασιά» στην Πάρο, το ερυθρό «Κοτσιφάλι» στην Κρήτη ή το «Μαυροτράγανο» στη Σαντορίνη ώστε να δώσει πιο ήπια κρασιά. Γενικά συμμετέχει σε ένα μεγάλο αριθμό κόκκινων, ροζέ και γλυκών κρασιών, καθώς σπάνια τη βρίσκουμε ως μονοποικιλιακό κρασί.

## Ξινόμαυρο

Ερυθρή ποικιλία, το όνομα της προέρχεται από το ξινό και το μαύρο αν και δεν είναι ιδιαίτερα έντονο χρωματικά. Το κρυστάλλινο ρουμπινί του χρώμα, τα αρώματα βιολέτας, ελιάς, τομάτας, καπνού, φραγκοστάφυλου και γήινων στοιχείων όσο παλαιώνει το κάνουν μοναδικό. Είναι υψηλό σε αλκοόλ με υψηλή οξύτητα και άγριες τανίνες. Παράγει αφρώδη Blanc de Noir, αφρώδη ροζέ, ήρεμα blanc de noir (λευκά), ροζέ και κόκκινα ξηρά κρασιά με δυνατότητα παλαίωσης για δεκαετίες. Φυτεύεται σε όλη την Βόρεια και κεντρική Ελλάδα αλλά παρουσιάζει καλύτερα αποτελέσματα (οίνους Προστατευόμενης ονομασίας Προέλευσης) στις περιοχές της Νάουσας, του Αμυνταίου, της Γουμένισσας και της Ραψάνης. Μαζί με το Ασύρτικο είναι τα δύο «next big thing» του Ελληνικού αμπελώνα παγκοσμίως.

## Αγιωργίτικο

Είναι μια πολυδύναμη ερυθρή ποικιλία, δίνει πολλά στυλ κρασιών από δροσιστικά ροζέ έως συμπυκνωμένα γλυκά. Κυριαρχούν δύο στυλ κόκκινων κρασιών, τα φρέσκα και αυτά που παλαιώνουν σε βαρέλια για τουλάχιστον ένα χρόνο. Όταν είναι φρέσκα έχουν μέτριο χρώμα, έντονη αρωματική ένταση φρέσκων κόκκινων φρούτων, μέτρια οξύτητα και μαλακές τανίνες. Όσο παλαιώνουν αποκτούν πιο σύνθετα αρώματα κόκκινων αλλά και μαύρων φρούτων, μπαχαρικών και δρυός, αρώματα που προέρχονται από την παλαίωση σε βαρέλι. Δίνει οίνους Π.Ο.Π. στην περιοχή της Νεμέας, η οποία είναι η μεγαλύτερη ζώνη Ονομασίας Προέλευσης ερυθρού οίνου στην Ελλάδα.

## Μαυροδάφνη

Ερυθρή ποικιλία με σκούρο μαύρο χρώμα, πυκνά αρώματα αποξηραμένου δαμάσκηνου και μαύρης σταφίδας, με μέτρια οξύτητα και υψηλό αλκοόλ. Χωρίς αμφιβολία μια σπουδαία ερυθρή ποικιλία του Ελληνικού αμπελώνα, καταξιωμένη στο κομμάτι των γλυκών κρασιών (Προστατευόμενη ονομασία Προέλευσης Πάτρα, Κεφαλονιά) και πολύ εξελίξιμη στο κομμάτι των ξηρών. Παράγεται κυρίως στην Βορειοδυτική Πελοπόννησο αλλά και στην Κεφαλονιά.

## Mavrotragano

*One of the two main red varieties of Santorini (P.G.I. Santorini). Wines made of Mavrotragano are full bodied, rich in tannins and have intense aromas and flavors of coffee, tobacco, red and black fruits. One of the emerging varieties of the Greek vineyard, threatened with extinction until recently.*

## Mandilaria

*This is the second red grape variety found often in Santorini. Mandilaria is characterized by the aromas of overripe fruits and leather, gives opaque colored wines, with medium body and strong tannins. It's usually planted on Aegean islands and Crete. It is a grape that presents difficulties in its winemaking. In general, Mandilaria is rarely found on its own in a wine. Most producers blend it with other varieties, such as the white variety "Monemvasia" from Paros Island, the red variety "Kotsifali" from Crete or "Mavrotragano" from Santorini, in order to soften its aggressive characteristics. It is also often used in blends for rose and sweet wines.*

## Xinomavro

*A red variety, that although it produces light colored wines, its name means sour and black. Xinomavro wines come out with a ruby color, bearing violet, olive, tomato, tobacco, gooseberry and earth aromas, have high alcohol levels, high acidity and rough tannins. It produces Blanc de noir and rose sparkling wines, still Blanc de noir (white), rose and red dry wines with great potential of ageing. It's planted in North and Central Greece, but gives its best results (Protected designation of Origin) in the regions of Naoussa, Amyntaion and Goumenissa. Xinomavro and Assyrtiko are the "next big thing" of Greek vineyards worldwide.*

## Agiorgitiko

*A powerful red variety, that gives us many styles of wines, from refreshing rose to viscous sweet wines. Agiorgitiko usually gives two types of red wines, the fresh ones and the ones that mature for at least 1 year in a barrel. When young, Agiorgitiko has medium color, brings out intense fresh red fruit aromas, medium acidity and smooth tannins. As the wines age, they acquire complex red and black fruit aromas, spices, wood and aromas that come from their time in the barrels. Nemea is its main production area, which is the biggest appellation of origin for red wine in Greece (P.D.O.).*

## Mavrodaphne

*Red variety with deep color, thick aromas of prune, black raisin, medium acidity, high alcohol levels. Without doubt, a great red Greek variety, well known for producing sweet wines (Protected designation of Origin Patra, Cephalonia) but with great potential for dry wines as well. Its main production area is Northwest Peloponnese and Kefalonia Island.*

*Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt – Invoice)*

*All legal taxes are included.*

*In all our salads, we use organic extra virgin olive oil.*

*We use vegetable oil for frying.*

*The feta cheese we use is Greek.*

*Our lamb is frozen.*