



AROMA
AVLIS
& FOOD
& WINE

MENU

WELCOME

(Χειροποίητο ζυμωτό ψωμί, πολύσπορο και άσπρο, μους φέτας αρωματισμένη με δυόσμο, ελαιόλαδο με μυρωδικά και ελιές)
(Homemade bread, wholegrain and white, feta mousse flavored with mint, olive oil with herbs and olives)

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ COLD APPETIZERS

Μανιτάρια ψητά σε αγουρέλαιο (Μανιτάρια ψητά σε αγουρέλαιο, κονφί σκόρδο, μυρωδικά και χυμό από εσπεριδοειδή) Mushrooms in green olive oil (Mushrooms grilled in green olive oil, garlic confit, herbs and citrus juice)	6,80€
Μους καπνιστής μελιτζάνας (Μους καπνιστής μελιτζάνας με μυρωδικά της Ελληνικής Γης, σκόρδο και λεμόνι) Smoked Aubergine mousse (Smoked aubergine mousse with greek herbs, garlic and lemon)	6,80€
Σπιτική καυτερή (Π.Ο.Π. Ελληνικά τυριά με καυτερές πιπεριές) Homemade "Kafteri" , (Cheese spread of P.D.O. greek cheese variety with hot peppers)	5,80€
Κυκλαδίτικο τζατζίκι Cycladic tzatziki (Strained yogurt, cucumbers, garlic & cycladic herbs)	4,50€
Ελαφριά Παντζαροσαλάτα (Παντζαροσαλάτα με ξινόμηλο και καρύδι) Beetroot salad (Beetroot salad with apple, walnut and yogurt)	5,80€
Χλωρό τυρί Σαντορίνης « Chloro » (Fresh santorinian goat cheese)	5,50€
Φέτα Ήπειρος Π.Ο.Π. Feta cheese P.D.O. product	4,90€
Ποικιλία Ελληνικών Π.Ο.Π. τυριών P.D.O. greek cheese variety	24,80€

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ HOT APPETIZERS

Φάβα Σαντορίνης <i>Santorinian fava</i> (Split peas purée with onion and capers)	7,20€
Χούμους με φάβα (Χούμους με φάβα και ταχίνι. Σερβίρεται με τραγανά πιτάκια, κρεμμύδι και σουσάμι) <i>Fava Hummus</i> (Yellow split peas purée with tahini. Served with crunchy pita bread, onion and sesame seeds)	8,50€
Λευκή μελιτζάνα τηγανιτή (Τηγανιτή λευκή μελιτζάνα σε σκορδάτη σάλτσα ντομάτας με γιαούρτι) <i>Fried white aubergine</i> (Fried white aubergine in sauce of tomato paste & garlic with yogurt)	8,50€
Μανιτάρια πλευρώτους με λεμονάτη σάλτσα μουστάρδας (Μανιτάρια πλευρώτους, φρέσκο λεμόνι, μουστάρδα και σκορδομαϊντανό) <i>Oyster mushrooms with lemon mustard sauce</i> (Oyster mushrooms, fresh lemon, mustard and mix of garlic & parsley)	8,90€
Τηγανιτά αυγά μάτια (Τηγανιτά αυγά μάτια σε σάλτσα από Σαντορινιό ντοματοπελτέ. Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες) <i>Fried eggs</i> (Fried eggs in sauce of local tomato paste. Served with fried potatoes)	7,20€
Ξερά σύκα στην λαδόκολλα (Ξερά σύκα στην λαδόκολλα με χοντρό αλάτι και φρέσκια ρίγανη) <i>Dried Figs</i> (Dried figs, roasted with sea salt and fresh oregano)	7,50€
Γραβιέρα Νάξου σαγανάκι « <i>Graviera Saganaki</i> » (Fried gruyere cheese from Naxos island)	7,80€
Φέτα σε κρούστα από σουσάμι (Φέτα σε κρούστα από σουσάμι με μαρμελάδα ντομάτας) <i>Sesame seed crusted feta cheese</i> (Sesame seed crusted feta cheese with homemade tomato marmelade)	7,80€
Τριλογία Ελληνικών τυριών στη σχάρα (Ταλαγάνι, Μανούρι Ήπειρος και Μαστέλο με ψητά ντοματάκια και ντιπ βασιλικού) <i>A selection of grilled greek cheeses</i> (A selection of greek cheeses grilled and served with roasted cherry tomatoes and basil dip)	9,50€
Μπουρεκάκια με κασέρι και παστουρμά <i>Pastry rolls with greek "Kaseri" cheese and pastrami</i>	8,80€

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ HOT APPETIZERS

Κανταϊφι με Κυκλαδίτικα τυριά (Σερβίρεται με ντιπάκια από μέλι και μαυροκούκι) <i>"Kadaifi" with cycladic cheese variety</i> (Served with honey and black cumin sauce)	8,80€
Φωλιά Μελιτζάνας (Φωλιά μελιτζάνας γεμιστή με χόρτα εποχής, φέτα και φρέσκια σάλτσα ντομάτας) <i>Stuffed Aubergine</i> (Stuffed aubergine with seasonal greens, feta cheese & fresh tomato sauce)	8,60€
Ντοματοκεφτές Σαντορινιός (Σερβίρεται με ντιπάκι αρωματικού γιαουρτιού) <i>Santorinian Tomatoballs</i> (Served with aromatic yogurt dip)	6,80€
Παραδοσιακός χοιρινός καβουρμάς (Παραδοσιακός χοιρινός καβουρμάς με πιπεριά, ντοματάκια, φέτα και αυγά) <i>Traditional «Kavourmas»</i> (Slowly cooked pork with green peppers, cherry tomatoes, feta cheese and eggs)	9,60€
Πανσετούλα χοιρινή με καραμελωμένα κοκκάρια (Πανσετούλα χοιρινή με καραμελωμένα κοκκάρια και κρέμα μπαλσάμικο) <i>Pork pancetta with caramelized pearl onions</i> (Pork pancetta with caramelized pearl onions and balsamic cream)	10,80€
Χοιρινή τηγανιά με τσίπουρο (Χοιρινή τηγανιά με τσίπουρο, πράσο και λεμόνι) <i>Pan-fried pork</i> (Pan-fried pork with raki, leeks and lemon)	9,20€
Πατατούλες Οφτές (Πατατούλες οφτές με σάλτσα κατσικίσιου τυριού και μυρωδικά της Ελληνικής Γης) <i>"Oftes" potatoes</i> (Baked potatoes with goat cheese sauce and greek herbs)	8,60€
Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες <i>Fresh Fried potatoes</i>	4,00€

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

Χωριάτικη (Ντομάτα, αγγούρι, φέτα, κρεμμύδι, κάπαρη, πιπεριά και ελιές) Greek salad (Tomatoes, cucumbers, feta cheese, onions, capers, green peppers and olives)	7,80€
Σπασμένος ντάκος (ντάκος με ντομάτα, κάπαρη, φρέσκο κρεμμυδάκι και Νιώτικο ξυνοτύρι) « Ntakos » (Barley rusk with tomatoes, capers, spring onions and goat cheese from los island)	8,70€
Σαλάτα Τούρτα (Πράσινη σαλάτα με καραμελωμένους ξηρούς καρπούς, πέστο ριγάνης και chutney φρέσκιας μαριναρισμένης ντομάτας) Cake Salad (Green salad with caramelised nuts, oregano pesto and marinated fresh tomato chutney)	9,80€
Σαλάτα κοτόπουλο (Πράσινη σαλάτα με ζουμερά φιλετάκια κοτόπουλου, πεκορίνο, τοματίνια, κρεμμύδι φρέσκο, μυρωδικά, σπιτικά κρουτόν και sauce πορτοκαλιού) Chicken salad (Green salad with grilled chicken strips, «Pekorino» cheese, cherry tomatoes, spring onions, herbs, homemade croutons and orange dressing)	9,80€
Πράσινη σαλάτα με Παστράμι (Πράσινη σαλάτα με παστράμι, αποξηραμένα φρούτα και vinaigrette μελιού) Green salad (Green salad with "pastrami", dried fruits and honey vinaigrette)	9,80€
Σαλάτα σπανάκι (Σαλάτα με σπανάκι, ντοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, Κατίκι Δομοκού και πέστο Βασιλικού) Spinach Salad (Spinach salad with cherry tomatoes, fresh onion, dill, fresh cream cheese "Katiki Domokos" and basil pesto)	8,80€
Σαλάτα Σολωμού (Πράσινη σαλάτα με σολωμό, σπαράγγια, αβοκάντο και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών) Salmon Salad (Green salad with salmon, asparagus, avocado and citrus vinaigrette)	13,80€
Χόρτα-Βραστά, λαχανικά εποχής (Χόρτα-Βραστά, λαχανικά εποχής με μυρωδικά) Boiled Greens - seasonal vegetables with fine herbs	7,50€
Σαλάτες Εποχής - Seasonal Salad Λάχανο-καρότο, cabbage-carrot Μαρούλι με άνηθο και φρέσκο κρεμμύδι, lettuce with dill and spring onion	5,20€
Σαντορινιά Σαλάτα (σαλάτα εποχής) (Ντοματάκι, κατσούνι, κρεμμύδι, κάπαρη, καπαρόφυλλα, παξιμάδι, αντζούγιες & χλωρό τυρί Σαντορίνης) Santorinian Salad (seasonal salad) (Cherry tomatoes, local cucumber, onion, capers, caper leaves, barley rusk, anchovies and santorinian local goat cheese "Chloro")	9,80€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ PASTA - RISOTTO

Μακαρόνια με κιμά (Μακαρόνια με κιμά και Κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας) Spaghetti bolognese (Spaghetti with minced meat and gruyere cheese from Amfilochia region)	9,60€
Σκορδομακάρονα (Παραδοσιακή συνταγή με ντοματοπελτέ Σαντορίνης και χοντρά μακαρόνια) Skordomakarona (Traditional recipe with santorinian tomato paste garlic and macaroni)	8,00€
Γαριδομακαρονάδα * (Γαριδομακαρονάδα με ντοματάκια Σαντορίνης και βασιλικό σβησμένη με "Σαντορίνη Ασύρτικο") Shrimp pasta * (Shrimp pasta with santorinian tomatoes and basil doused with "Santorini Assyrtiko")	16,50€
Ριζότο κοτόπουλο (Ριζότο με ζουμερά φιλετάκια κοτόπουλου και μανιτάρια του δάσους) Chicken Risotto (Risotto with juicy chicken fillets and forest mushrooms)	13,80€
Σαντορινιό Ριζότο (Ριζότο με ντοματάκια, κάπαρη, φρέσκο κρέμμυδι, ελιές και Χλωρό τυρί Σαντορίνης) Santorini Risotto (Risotto with cherry tomatoes, capers, fresh onion, olives and "Chloro" cheese of Santorini)	14,20€
Ριζότο Γαρίδας * (Ριζότο γαρίδας με Pernod και ζαφορά) Shrimp risotto * (Shrimp risotto with saffron and Pernod)	16,50€

ΨΑΡΙΚΑ - FISH

Μους λευκού ταραμά White fish roe Mousse	6,20€
Γαύρος μαρινάτος Marinated Anchovies	6,80€
Χταπόδι μαριναρισμένο * (Χταπόδι μαριναρισμένο πάνω σε σαλάτα από Μαυρομάτικα) Marinated Octopus * (Marinated octopus on black eyed peas salad)	13,80€
Φρέσκα μύδια σε Honey - Mustard sauce (Μύδια σε σάλτσα μελιού και μουστάρδας) Fresh mussels in Honey - Mustard sauce (Mussels in honey - mustard sauce)	13,00€

<p>Μπακαλιάρος στην σάλτσα 10,50€</p> <p>(Τηγανιτός μπακαλιάρος με σκορδάτη σάλτσα ντομάτας. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές)</p> <p>Fried Cod in sauce (Fried cod with garlicky tomato sauce. Served with french fries)</p>
<p>Φιλέτο λαυράκι σωτέ 15,00€</p> <p>(Φιλέτο λαυράκι σωτέ με φάβα Σαντορίνης και μπρόκολο)</p> <p>Fillet of sautéed sea bass (Fillet of sautéed sea bass with santorinian fava and broccoli)</p>
<p>Φρέσκο ψάρι ημέρας</p> <p>Fish of the day</p>

ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSE

<p>Φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό με μανούρι 11,60€</p> <p>(Φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό με μανούρι και λιαστή ντομάτα πάνω σε λαχανικά σωτέ)</p> <p>Chicken fillet stuffed with manouri cheese (Chicken fillet stuffed with manouri cheese and sun-dried tomatoes, on sauteed vegetables)</p>
<p>Φιλέτο κοτόπουλο σε σάλτσα γιαουρτιού 11,60€</p> <p>(Ζουμερό φιλέτο κοτόπουλο σε σάλτσα γιαουρτιού. Σερβίρεται με πιτάκια καλαμποκιού και φρέσκιες τηγανιτές πατάτες)</p> <p>Chicken fillet in tomato and yogurt sauce (Chicken fillet in tomato and yogurt sauce. Served with corn pita bread and fried potatoes)</p>
<p>Χοιρινά φιλετάκια με σάλτσα από καπνιστό τυρί 13,60€</p> <p>(Χοιρινά φιλετάκια με σάλτσα από καπνιστό τυρί. Σερβίρεται με χωριάτικο πουρέ)</p> <p>Pork fillets (Pork fillets with smoked cheese sauce. Served with rustic mashed potatoes)</p>
<p>Φιλετάκια μοσχαρίσια με σάλτσα από Βινσάντο 19,50€</p> <p>(Φιλετάκια μοσχαρίσια με σάλτσα από Βινσάντο. Σερβίρεται με ρύζι Basmati)</p> <p>Beef fillets in Vinsanto wine sauce (Beef fillets in Vinsanto wine sauce. Served with basmati rice)</p>

ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSE

Κότσι χοιρινό (Κότσι χοιρινό. Σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες και ντιπάκια με μουστάρδα και γιαούρτι) <i>Hock</i> (<i>Hock, served with french fries, mustard and yogurt dip</i>)	17,00€
Αρνί τσιγαριαστό (Αρνί τσιγαριαστό με φέτα και πατάτες τηγανιτές) <i>Lamb stew</i> (<i>Lamb stew with feta cheese and fried potatoes</i>)	13,50€
Κόκορας κοκκινιστός (Κόκορας κοκκινιστός με σκιουφιχτά - χειροποίητα ζυμαρικά Κρήτης) <i>Rooster in tomato sauce</i> (<i>Rooster in tomato sauce. Served with handmade cretan pasta</i>)	11,00€
Χουνκιάρ Μπεγιεντί (Μοσχαράκι σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, πάνω σε πουρέ μελιτζάνας. Σερβίρεται με πιτάκια) <i>Hunkar Begendi</i> (<i>Beef in fresh tomato sauce on aubergine puree. Served with mini pita bread</i>)	13,50€

ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΙΑΤΑ ΗΜΕΡΑΣ!!!
ASK FOR THE DISHES OF THE DAY!!!

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ SOUP OF THE DAY

Ψαρόσουπα βελουτέ, *Velouté Fish Soup*
Κοτόσουπα βελουτέ, *Velouté Chicken Soup*
Μοσχαρόσουπα, *Beef Soup*
Λαχανικών, *Vegetable Soup*
Φασολάδα, *Bean Soup*
Φακές, *Lentil Soup*

ΣΧΑΡΑΣ / GRILLED

- Rib eye Black Angus 300gr.** 28,00€
(Rib Eye Black Angus 300gr. Σερβίρεται με ψητά λαχανικά και Jack Daniel sauce)
Rib eye Black Angus 300gr.
(Rib eye Black Angus 300gr. Served with grilled vegetables & Jack Daniel sauce)
- Tomahawk steak** 70,00€/κιλό
(Tomahawk steak 650gr.-1200gr.). Σερβίρεται με τρία είδη αλατιού, πράσινη σαλάτα και ντιπάκια με barbeque sauce)
Tomahawk steak 650gr.-1200gr.
(Tomahawk steak 650gr.-1200gr.
Served with three kinds of salt, green salad and barbeque sauce)
- Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος** 17,50€
(Σερβίρεται με λαχανικά σωτέ)
Veal Steak (Served with sauteed vegetables)
- Χοιρινή μπριζόλα σχάρας** 11,50€
(Σερβίρεται με ψητά μανιτάρια και χωριάτικο πουρέ)
Pork steak grilled (Served with grilled mushrooms and rustic mashed potatoes)
- Σουβλάκι κοτόπουλο** 11,60€
(Σουβλάκι κοτόπουλο με πιπεριές και κρεμμύδι.
Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα)
Skewer chicken (Skewer chicken with peppers and onion.
Served with green salad)
- Μπιφτεκάκια χοιρινά** 9,50€
(Ζουμερά χοιρινά μπιφτεκια. Σερβίρονται με πράσινη σαλάτα)
Pork Burgers (Juicy pork burgers. Served with green salad)
- Μπιφτεκάκια κοτόπουλου** 11,60€
(Ζουμερά μπιφτεκάκια κοτόπουλου. Σερβίρονται με χωριάτικο πουρέ)
Chicken Burgers (Juicy chicken burgers. Served with rustic mashed potatoes)
- Τριλογία από ψητά λουκάνικα** 11,80€
(Λουκάνικα Σαντορίνης, Κρήτης και Τζουμαγιάς.
Σερβίρονται με ψητή ντομάτα, κρεμμύδι, ντιπάκι μουστάρδας με βότανα και πιτάκια)
Trilogy of grilled sausages
(Santorini, Crete and Tzoumagia sausages.
Served with roasted tomatoes, onion, mustard sauce with herbs and mini pita bread)

ΤΛΥΚΑ DESSERTS

Ζουμερά brownies σοκολάτας με Cas Luker Colombia 70% και καρύδι 6,20€
(Σερβίρονται με μια μπάλα παγωτό της επιλογής σας)
Juicy chocolate brownies with Cas Luker Colombia 70% & walnut
(Served with one scoop of ice cream of your choice)

Τάρτα λεμονιού 5,80€
(Τραγανή τάρτα με δροσερή κρέμα λεμονιού)
Lemon tarte (Crunchy tarte with lemon cream)

Αρωματικό μιλφέιγ 6,20€
(Γαλλική σφολιάτα με δροσερή κρέμα λεμονιού)
Aromatic millefeuille (French puff pastry with lemon cream)

ΠΑΓΩΤΑ ICE CREAM

Χειροποίητο Ελληνικό παγωτό με φρέσκο γάλα
Handmade greek icecream with fresh milk

1 μπάλα της επιλογής σας 2,00€
(Βανίλια, σοκολάτα, μάνγκο, σύκο, μαστίχα, σορμπέ λεμόνι)
1 scoop of ice cream
(Vanilla, chocolate, mango, fig, mastic, lemon sorbet)

ΚΑΦΕΣ COFFEE

Ελληνικός Καφές <i>greek coffee</i>	2,50€
Εσπρέσο <i>Espresso</i>	2,50€
Καφές Φραπέ <i>Frappe - instant coffee</i>	3,00€
Τσάι ζεστό, διάφορες γεύσεις <i>Hot tea, variety of flavors</i>	3,00€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ REFRESHMENTS

Πορτοκαλάδα <i>Orangeade</i> 250 ml	2,50€
Λεμονάδα <i>Lemonade</i> 250 ml	2,50€
Σπράιτ <i>Sprite</i> 250 ml	2,50€
Σόδα <i>Soda Water</i> 250 ml	2,50€
Κρύο Τσάι <i>Ice Tea</i> 330 ml	2,50€
Κόκα κόλα <i>Coca-cola</i> 250 ml	2,50€
Κόκα κόλα λάιτ <i>Coca-cola light</i> 250 ml	2,50€
Ανθρακούχο Νερό <i>Sparkling Water</i> 250 ml	2,50€
Ανθρακούχο Νερό <i>Sparkling Water</i> 750 ml	4,50€
Μεταλλικό Νερό <i>Mineral Water</i> 1 L	2,00€

ΜΠΥΡΕΣ BEERS

Mythos 330 ml	3,80€
Fix 330 ml	3,80€
Heineken 330 ml	3,80€
Yellow Donkey 330 ml	5,50€
Red Donkey 330 ml	6,00€
Kaiser 500 ml	6,00€

WINES

By



ARTEMIS KARAMOLEGOS
WINERY



WINE LIST

	Glass/Bottle
TERRA NERA White 2016 Assyrtiko 100%, Alc. 13% Οίνος Λευκός Ξηρός - Π.Γ.Ε. Κυκλάδες Φρέσκο ευχάριστο άρωμα με λεπτές νότες φρούτων, όπως κίτρο. Dry white wine - P.G.I. Cyclades <i>Fresh refreshing aromas, with light notes of fruits, like citrus.</i>	4,50/21,00€
AIDANI 2016 Aidani 100%, Alc. 13% Οίνος Λευκός Ξηρός - Π.Γ.Ε. Κυκλάδες Έντονα αρώματα εξωτικών φρούτων και απαλές νότες βοτάνων. Dry white wine - P.G.I. Cyclades <i>Intense aromas of exotic fruits and soft notes of herbs.</i>	5,00/26,00€
SANTORINI ASSYRTIKO 2015 Assyrtiko 100%, Alc. 13.5%	25,00€
SANTORINI ASSYRTIKO 2016 Assyrtiko 100%, Alc. 13.5% Οίνος Λευκός Ξηρός - Π.Ο.Π. Σαντορίνη Πολύπλοκα αρώματα λεμονιού, κίτρου & εξωτικών φρούτων. Dry white wine - P.D.O. Santorini <i>Complex aromas of lemon, citrus & exotic fruits.</i>	5,00/25,00€
SANTORINI 2015 Assyrtiko, Aidani, Athiri, Alc. 13.5%	5,00/25,00€
SANTORINI 2016 Assyrtiko, Aidani, Athiri, Alc. 13.5% Οίνος Λευκός Ξηρός - Π.Ο.Π. Σαντορίνη Πολύπλοκα αρώματα λεμονιού, κίτρου & εξωτικών φρούτων, με ευχάριστη λιπαρότητα & οξύτητα και μακρά επίγευση. Dry white wine - P.D.O. Santorini <i>Complex aromas of lemon, citrus & exotic fruits. Refreshing acidity, long finish</i>	5,00/25,00€
PYRITIS mega cuvee 2015 Assyrtiko 100%, Alc. 14% Οίνος Λευκός Ξηρός - Π.Ο.Π. Σαντορίνη Πολύπλοκα αρώματα κίτρου, γκρέιπφρουτ λευκόσαρκου ροδάκινου. Dry white wine - P.D.O. Santorini <i>Complex aromas of citrus, grapefruit and white peach.</i>	0.75 Lt. 40,00€ 1,5 Lt. 75,00€
NYKTERI 2014 Assyrtiko, Aidani, Athiri, Alc. 14% Οίνος Λευκός Ξηρός - Π.Ο.Π. Σαντορίνη Αρώματα ξηρών καρπών και βανίλιας, συνδυασμένα με λεπτές νότες φρούτων. Ωρίμανση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 16 μήνες. Dry white wine - P.D.O. Santorini <i>Aromas of dried nuts and vanilla combined with light notes of fresh fruits. Maturation in French oak barrels for 16 months.</i>	6,00/35,00€

Glass/Bottle

TERRA NERA Rosé 2016 Assyrtiko & Mandilaria, Alc. 13%		4,5/21,00€
<p>Οίνος Ροζέ Ξηρός - Π.Γ.Ε. Κυκλάδες Πλούσια εκφραστική μύτη με αρώματα από κόκκινα φρούτα του δάσους. Dry Rosé wine - P.G.I. Cyclades <i>Rich and expressive nose with aromas of red forest fruits.</i></p>		
TERRA NERA Red 2015 Mandilaria 100%, Alc. 13%		5,00/22,00€
<p>Οίνος Ερυθρός Ξηρός - Π.Γ.Ε. Κυκλάδες Συνδυασμός αρωμάτων από ξηρά φρούτα και σοκολάτα. Dry Red wine - P.G.I. Cyclades <i>Combination of dried fruits and chocolate aromas.</i></p>		
MAVROTRAGANO Mavrotragano 100%, Alc. 13%	2014	6,00/33,00€
Οίνος Ερυθρός Ξηρός - Π.Γ.Ε. Κυκλάδες	2012	35,00€
<p>Dry red wine - P.G.I. Cyclades Αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους συνδυασμένα με έντονες νότες μπαχαρικών και πιπερώδη επίγευση. <i>Aromas of red forest fruits combined with strong notes of spices and peppery aftertaste.</i></p>		
VINSANTO Assyrtiko & Aidani, Alc. 13%	2004	46,00€
Οίνος Λευκός Φυσικώς Γλυκός - Π.Ο.Π. Σαντορίνη	2006	38,00€
Πολύπλοκα αρώματα από εσπεριδοειδή, κανέλλα, μέλι και βανίλια.	2007	6,00/35,00€
<p>Naturally Sweet White Wine - P.D.O. Santorini <i>Complex aromas of citrus fruits, cinnamon, honey and vanilla.</i></p>		
Ρhoe' Λευκό 2016		24,00€
<p>Ημίξηρος ημιαφρώδης λευκός οίνος Ασύρτικο, αθήρι, απδάνι, κατσανό Κρητικό, πλατάνι Διακριτικά αρώματα εσπεριδοειδών, λεμονανθών και ζαχαρωμένων κίτρινων φρούτων. Medium sweet demi sparkling white wine <i>Aidani, assyrtiko, athiri, katsano kritiko, platani</i></p>		
Ρhoe' Ροζέ 2016		25,00€
<p>Ημίξηρος ημιαφρώδης ροζέ οίνος Βουδόματο, μαυράθηρο, μανδηλαριά, μαυροτράγανο. Έντονα αρώματα από φραμπουάζ και κόκκινα κεράσια με νότες βιολέτας και τριαντάφυλλου. Medium sweet demi sparkling rose wine <i>Voudomato, mavdilaria, mayrathiro, mavrotragano</i></p>		

ΚΡΑΣΙ ΑΣΚΟΣ

WINE IN CARAFE

Ποτήρι Λευκό/ Ροζέ/ Κόκκινο	3,00€
<i>Glass of White/ Rosé/ Red</i>	
Καράφα Λευκό/ Ροζέ/ Κόκκινο 250 ml	3,50€
<i>Carafe of White/ Rosé/ Red 250 ml</i>	
Καράφα Λευκό/ Ροζέ/ Κόκκινο 500 ml	5,50€
<i>Carafe of White/ Rosé/ Red 500ml</i>	
Καράφα Λευκό/ Ροζέ/ Κόκκινο 1 L	10,00€
<i>Carafe of White/ Rosé/ Red 1 L</i>	
Ποτήρι Βινσάντο <i>Glass of Vinsanto</i>	4,00€
Καραφάκι Βινσάντο <i>Carafe of Vinsanto 250 ml</i>	7,00€
Καραφάκι Βινσάντο <i>Carafe of Vinsanto 500 ml</i>	13,00€
Ποτήρι Μέτσο <i>Glass of Mezzo</i>	3,50€
Καραφάκι Μέτσο <i>Carafe of Mezzo 250 ml</i>	6,00€
Καραφάκι Μέτσο <i>Carafe of Mezzo 500 ml</i>	11,00€
Ρακή <i>Raki 120 ml</i>	3,50€
Ρακή <i>Raki 250 ml</i>	6,00€
Ρακή <i>Raki 375 ml</i>	8,00€
Ποτήρι Ούζο <i>Glass of Ouzo (Canava Santorini)</i>	2,50€
Ούζο <i>Ouzo 200 ml (Canava Santorini)</i>	8,00€

AROMA AVLIS & FOOD & WINE

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: **ΑΡΤΕΜΙΟΣ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ**

Τα προϊόντα επιβαρύνονται με ΦΠΑ 24%.

Στα φαγητά χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και στα τηγανητά ηλιέλαιο.

Τα κρασιά μας σε ασκό είναι από τοπικές ποικιλίες σταφυλιών.

Οίνοι Π.Ο.Π.: Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης.

Οίνοι Π.Γ.Ε.: Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

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)

*frozen products/ *κατεψυγμένα προϊόντα