

ΚΑΦΕΣ / COFFEE

Ο καφές είναι απόλαυση! Μια απόλαυση που συνοδεύει καθημερινά τη ζωή μας.
Coffee is a treat! A treat that accompanies everyday of our lives.

Ελληνικός καφές		Greek coffee
Μονός	2.00€	Single
Διπλός	3.00€	Double
Espresso		Espresso
Buondi Prestige		Buondi Prestige
Μονός	2.50€	Single
Διπλός	3.50€	Double
Macchiato μονός	2.60€	Macchiato single
Macchiato διπλός	3.60€	Macchiato double
Fredo	3.50€	Fredo
Buondi Colombia Μονοποικιλιακός Κολομβίας	+0.30€	Buondi Colombia
Cappuccino		Cappuccino
Buondi prestige		Buondi prestige
Μονός	3.50€	Single
Διπλός	3.90€	Double
Latte μονός	3.50€	Latte single
Latte διπλός	4.00€	Latte double
Freddo	3.90€	Freddo
Buondi Colombia Μονοποικιλιακός Κολομβίας	+0.30€	Buondi Colombia
Cold brew κρύα απόσταξη	4.00€	Cold brew
Καφές φραπέ	2.80€	Coffee Frappe
Νεσκαφέ	2.80€	Hot instant coffee
Καφές φίλτρου	3.00€	Filter coffee

ΡΟΦΗΜΑΤΑ / BEVERAGES

Σοκολάτα γάλακτος / λευκή σοκολάτα Nestle (ζεστή ή κρύα)	3.60€	Milk chocolate / white chocolate Nestle (hot or cold)
Κακάο ρόφημα Ουζούνουγλου	2.80€	Cocoa drink Ouzounoglou
Milkshake με 2 μπάλες παγωτό Kayak της επιλογής σας	4.90€	Milkshake with 2 scoops of Kayak ice cream of your choice
Γεύσεις (φουντούκι, φράουλα, καραμέλα)	0.30€	Flavors (hazelnut, strawberry, caramel)

ΤΣΑΙ-ΒΟΤΑΝΑ / TEAS-HERBS

Το τσάι έχει ισχυρή αντιοξειδωτική και αντιφλεγμονώδη δράση χάρη στα αιθέρια έλαια του (φλαβονοειδή).
Tea has strong antioxidant and anti-inflammatory action due to its essential oils (flavonoids).

Μοσχομυριστό αφέψημα με βότανα των βουνών μας (θυμάρι, φασκόμηλο, χαμομήλι, τσάι, φλαμούρι, ρίγανη, θρούμπι)	3.00€	Detox tea with mountain herbs (thyme, sage, chamomile, tealime, oregano, savory)
Κόκκινη πλατεία (μήλο, ιβίσκος, κράνμπερι)	3.00€	Red square (apple, hibiscus, cranberry)
Τσάι πράσινο βιολογικό	3.00€	Bio green tea
Τσάι μαύρο	3.00€	English breakfast
Roibosh χωρίς τείνη με πορτοκάλι βιολογικής καλλιέργειας	3.00€	Organic orange tea without theine

ΧΥΜΟΙ / JUICES

Φυσικός χυμός πορτοκάλι 410ml	3.20€	Fresh orange juice 410ml
Σπιτική λεμονάδα / βυσσινάδα 410ml	3.00€	Homemade lemonade 410ml
Φρέσκος χυμός ρόδι 250ml χωρίς συντηρητικά και ζάχαρη, κτήμα Χειμωνιάδη	4.20€	Fresh pomegranate juice - Chimonidis estate 250ml without added sugar and preservatives

ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ & ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ / FRUIT & VEGETABLE JUICES

Φρούτων		Fruits
Μήλο - Αχλάδι - Πορτοκάλι - Τζίντζερ 410ml	4.20€	Apple - Pear - Orange - Ginger 410ml
Μήλο - Ακτινίδιο - Ανανάς - Τζίντζερ - Δυόσμος 410ml	4.20€	Apple - Kiwi - Pineapple - Ginger - Mint 410ml
Καρπούζι - Πεπόνι - Ακτινίδιο - Ανανάς - Δυόσμος 410ml	4.20€	Watermelon - Melon - Kiwi - Pineapple - Mint 410ml
Φρούτων & Λαχανικών		Fruits & Vegetables
Μήλο - Πορτοκάλι - Καρότο 410ml	4.20€	Apple - Orange - Carrot 410ml
Μήλο - Παντζάρι - Καρότο - Λεμόνι 410ml	4.20€	Apple - Beetroot - Carrot - Lemon 410ml
Αχλάδι - Πορτοκάλι - Ακτινίδιο - Καρότο - Τζίντζερ 410ml	4.20€	Pear - Orange - Kiwi - Carrot - Ginger 410ml
Συνδυασμοί Λαχανικών		Vegetables Combinations
Αγγούρι - Παντζάρι - Καρότο - Δυόσμος 410ml	4.20€	Cucumber - Beetroot - Carrot - Mint 410ml
Αγγούρι - Καρότο - Σέλινό 410ml	4.20€	Cucumber - Carrot - Celery 410ml
Ντομάτα - Παντζάρι - Καρότο - Δυόσμος 410ml	4.20€	Tomato - Beetroot - Carrot - Mint 410ml

ΝΕΡΑ-ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / WATER-SOFT DRINKS

Νερό Βίκος 500ml	0.50€	Water Vikos 500ml
Νερό Βίκος 1L	1.00€	Water Vikos 1L
Μαστιχόνερο 330ml	3.50€	Mastic water 330ml
Ανθρακούχο νερό 330ml	3.00€	Sparkling water 330ml
Coca cola / Coca cola zero 250ml	2.50€	Coca cola / Coca cola zero 250ml
Σόδα / Τόνικ 250ml	2.00€	Soda / Tonic water 250ml

ΓΡΩΙΝΟ / BREAKFAST

Ελληνικό παραδοσιακό πρωινό - Vegan / Traditional greek breakfast - Vegan

Πλήρες πρωινό Κουλούρι Θεσσαλονίκης με αυγό τηγανιτό, τομάτα, κατσικίσια φέτα Συκιάς (βραβείο ποιότητας 2009)	8.00€	Full breakfast Round sesame bread with fried egg, tomato, feta cheese from Sykea (quality award 2009)
Γιαούρτι Άστρους Κυνουρίας με μέλι και φρούτα		Yogurt from Astros Kynouria with honey and fruits
Φυσικός χυμός πορτοκάλι 330ml		Fresh orange juice 330ml
Γάλα κατσικίσιο 1,5% / Γάλα αμυγδάλου με βιολογική βρώμη, σταφίδες, λιναρόσπορο, μπανάνα, μέλι, κουρκουμά, κανέλα Κεϋλάνης	6.50€	Goat milk 1,5% / Almond milk with organic oats, raisins, linseed, banana, honey, turmeric, cinnamon from Keylani
Γιαούρτι Άστρους Κυνουρίας με βιολογική βρώμη, σταφίδες, λιναρόσπορο, φρούτα εποχής, και μέλι παραγωγής μας	6.50€	Yogurt from Astros Kynourias with organic oats, raisins, linseed, seasonal fruits, and honey from our own Production
Φρυγανισμένο χωριάτικο ψωμί Απιδιάς με σπιτική μαρμελάδα, μέλι, βούτυρο και ταχίνι ολικής βιολογικό	5.50€	Toasted local bread from Apidia with homemade jam, honey, butter and organic tahini
Μπρουσκέτα φρυγανισμένου χωριάτικου ψωμιού Απιδιάς με ριγανάδα και τριμμένη κατσικίσια φέτα Συκιάς	5.00€	Bruschetta from toasted local bread from Apidia with oregano spread and grated goat feta cheese
Τσαϊτί παραδοσιακή πίτα με αγρία χόρτα και χειροποίητο φύλλο	6.00€	"Tsaiti" traditional pie with herbs and homemade filo pastry
Ομελέτα λαχανικών με κολοκύθι, πιπεριές, τομάτα, κρεμμύδι και γραβιερομυζήθρα Τρίπολης	7.00€	Vegeterian omelette with fresh zucchini, peppers, onion, tomato and graviera cheese from Tripoli
Καγιανάς με αυγά τομάτα, κατσικίσια φέτα Συκιάς και χειροποίητο σύγκλινο	8.00€	Scrambled eggs with tomato, feta cheese from Sykia and homemade syglino (salted, smoked pork)
Φρουτοσαλάτα εποχής	5.00€	Fruit salad with seasonal fruits

Η λαϊκή σοφία λέει: το πρωί να τρως σα βασιλιάς, το μεσημέρι σαν άρχοντας και το βράδυ σα σπουργίτι.
According to an old Greek saying: In the morning eat like a king, at noon like a lord and in the evening like a sparrow

SNACKS

Club Sandwich με χειροποίητο ψωμί Απιδιάς με σύγκλινο, αυγό, τομάτα & μαρούλι. Συνοδεύεται με φρεσκοτηγανισμένες πατάτες με ρίγανη.	7.00€	Club sandwich from handmade bread from Apidia with 'sygolino', egg, tomato, lettuce, mayonnaise sauce and home-made potato chips with oregano
Μπρουσκέτα φρυγανισμένου χωριάτικου ψωμιού Απιδιάς με ριγανάδα και τριμμένη κατσικίσια φέτα Συκιάς	5.00€	Bruschetta from toasted local bread from Apidia with oregano spread and grated goat feta cheese
Τσαϊτι παραδοσιακή πίτα με αγρία χόρτα και χειροποίητο φύλλο	6.00€	"Tsaiti" traditional pie with herbs and homemade filo pastry
Τόστ με χειροποίητο ψωμί κασέρι Ξάνθης, γαλοπούλα & τομάτα. Συνοδεύεται με πράσινη σαλάτα.	4.00€	Toasted bread with handmade bread with kasseri cheese from Xanthi, turkey, tomato and a mini salad

ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ/ APPETIZERS & SALADS

Τάρτα λαχανικών με καπνιστή μελιτζάνα & γιαούρτι Άστρους Κυνουρίας Συνοδεύεται με πράσινη σαλάτα με λαδολέμονο	7.00€	Vegetable tart with smoked eggplant & yogurt from Astros Kynourias and a mini salad with lemon & oil sauce
Ψηστήρι σχάρας παραδοσιακό τοπικό τυρί ψητό. Συνοδεύεται με μαρμελάδα λεμόνι με πιπερόριζα, πετιμέζι και γύρη	7.50€	"Grilled psistiri" local grilled cheese with lemon marmalade, ginger, molasse and pollen
Κολοκυθοκεφτέδες με δυόσμο & σάλτσα γιαουρτιού με ξύσμα από λεμόνι	6.00€	"Kolokithokeftedes" (Greek zucchini fritters) with mint and yogurt sauce with lemon zest
Χταπόδι ψητό με κρέμα φάβας, φύλλα ρόκας και dressing με οξύμελι, κάπαρη, λιαστή τομάτα	12.00€	Grilled octopus with fava puree, rocket leaves and dressing with honey, caper and sundried tomato
Ελληνική σαλάτα με τομάτες, τοματίνια, αγγούρι, κατσικίσια φέτα Συκιάς, κάπαρη, ελιές και παξιμάδι από δίκοκκο σιτάρι Απιδιάς	8.00€	Greek salad with tomatoes, cherry tomatoes, cucumber, feta cheese from Sykia, caper, olives and barley rusks
Πράσινα σαλατικά με σύκα ποσέ, φουντούκι & dressing με ρακόμελο	8.00€	Green salad with poached figs, hazelnut and "rakomelo" dressing
Ελληνική σαλάτα του Καίσαρα με στήθος κοτόπουλου, σύγκλινο Μάνης, flakes από γραβιέρα Τριπόλεως, κρουτόν και ελαφρύ dressing με γιαούρτι	9.00€	Greek Ceasar's salad with chicken breast, sygolino, graviera flakes, crouton and a light yogurt dressing
Βιολογική κινόα με ψητά λαχανικά, αμύγδαλα, αποξηραμένα φρούτα και βινεγκρέτ παπαρουνόσπορου	10.00€	Organic kinoa with grilled vegetables, almonds, dried fruits and poppy seed dressing
Ψωμί χειροποίητο χωριάτικο Απιδιάς	1.00€	Handmade local bread from Apidia

ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

Βιολογικό κριθαράκι a la γεμιστά με τομάτα, πιπεριά, κολοκύθι, δυόσμο & άνηθο	9.00€	Organic orzo with tomato, peppers, zucchini, mint and dill
Χυλοπίτες με μελάνι σουπιάς και θαλασσινά, σκόρδο και ελαιόλαδο δικής μας παραγωγής	12.00€	Greek pasta with cuttlefish ink, garlic and olive oil from our own Production
Παραδοσιακά χειροποίητα στριφτάρια με κεφτεδάκια κοκκινιστά (μοσχάρι 80%, χοιρινό 20%)	10.80€	Traditional handmade "striftaria" pasta with meatballs (80% beef, 20% pork) cooked in tomato sauce
Μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλου με ζεστή πατατοσαλάτα, κάπαρη, πιπεριές, κύμινο και λαδολέμονο με ρίγανη	10.00€	Marinated chicken filet with warm potato salad, caper, peppers, cumin, and lemon-oi-oregano dressing
Λαβράκι με χόρτα σανό (αποξηραμένα άγρια χόρτα) & λεμονάτη σάλτσα ψαριού με μάραθο	16.00€	Sea bass with greens sano (dried wild greens) and lemon sauce with fennel
Σιγομαγειρεμένο λεμονάτο χοιρινό μάγουλο με τρυφερά πράσα & ξινό τραχανά	12.00€	Slow-cooked pork cheeks with lemon, tender leeks and sour "trahanas"
Rib eye σχάρας (300gr) με λαχανικά σχάρας & ψητά ντοματίνια με πετιμέζι	24.00€	Roasted Rib eye (300gr) with grilled vegetables and grilled cherry tomatoes with molasse
Ποικιλία κρεατικών (λουκάνικο Μονεμβασιάς, κεφτεδάκια μοσχαρίσια, πανσέτα χοιρινή, μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο & ψητά λαχανικά)	18.00€	Meats' platter (Monemvasia sausage, meatballs, pork, marinated chicken filet and grilled vegetables).

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ / KIDS MENU

Φιλετάκια κοτόπουλου με τηγανιτές πατάτες και μίνι ελληνική σαλάτα	8.00€	Small chicken filets with fried potatoes with mini greek salad
Χειροποίητα στριφτάρια με σάλτσα από φρέσκες τομάτες & βασιλικό	6.50€	Handmade "striftaria" pasta with sauce from fresh tomatoes and basil
Μπιφτεκάκια με τηγανιτές πατάτες και μίνι ελληνική σαλάτα	9.00€	Meatballs with fried potatoes with mini greek salad

ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ / DESSERTS

Ραβανί με κρέμα λεμόνι & παγωτό μαστίχα	7.00€	Ravani with lemon cream and mastiha ice cream.
Cheesecake με χειροποίητη μαρμελάδα	8.00€	Cheesecake with handmade marmelade
Creme brulee σοκολάτας με λουκούμι και παγωτό χαλβα	7.00€	Chocolate Creme brulee with "loukoumi" and halva ice cream
Γιαούρτι Άστρος Κυνουρίας με γλυκό κουταλιού	5.00€	Yogurt from Astros Kynourias with traditional spoon sweets
Γλυκό του κουταλιού	2.50€	Spoon sweets
Φρουτοσαλάτα εποχής	5.00€	Fruit salad
Παγωτά Kayak Σοκολάτα, Βανίλια, Μαστίχα, Γιαούρτι		Ice Cream Kayak Chocolate, Vanilla, Mastic, Yogurt
1 μπάλα	2.00€	1 scoop
2 μπάλες	3.80€	2 scoops
3 μπάλες	5.50€	3 scoops
Βανίλια με στέβια, Βανίλια Μαδαγασκάρης bio, Φράουλα χωρίς γλουτένη, Σοκολάτα vegan		Vanilla with stevia, Organic Vanilla from Madagascar, Gluten-free strawberry, Chocolate vegan
1 μπάλα	2.50€	1 scoop
2 μπάλες	4.00€	2 scoops
3 μπάλες	6.00€	3 scoops
Ποικιλία Τυριών Γραβιέρα, Κασέρι, Ψηστήρι σχάρας με ξηρούς καρπούς και σπιτική μαρμελάδα	12.00€	Cheese platter Graviera, kasseri cheese, "Psistiri" (local grilled cheese) with nuts and homemade marmalade.

Το "ριζό" χρησιμοποιεί για την παρασκευή των εδεσμάτων του βιολογικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Κορωνέικης και Μεγαρίτικης ποικιλίας και εκλεκτά προϊόντα που παράγει η Ελληνική γη. / For the preparation of all the dishes, Rizo uses organic extra virgin olive oil of Koroneiki and Megaritiki variety and top quality products of the Greek land.

Σε περίπτωση που παρουσιάζετε αλλεργία σε κάποιο προϊόν, παρακαλούμε να μας ενημερώσετε. / In case you have any allergies to any food, please let us know .

Η επιχείρηση είναι πιστοποιημένη με ISO 22000, 14001 και 9001. / Our restaurant is certified by ISO 22000, 14001 and 9001.

Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δελτία για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. / Our restaurant also provides a complaints' form in case you are dissatisfied with our services and products or have any further complaints. All legal charges are being included in the menu prices.

Ο καταναλωτής δεν είναι υποχρεωμένος να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη / τιμολόγιο). / The customer is entitled to not pay in case a legal receipt is not being provided.

Φορέας διαχείρισης: Ντανάκα Γεωργία
Αγορανομικός υπεύθυνος: Χατζής Χρήστος

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ - ΡΙΖΟ / WINE LIST - "RIZO"

Λευκοί Οίνοι (Ελληνικοί αμπελώνες) / white wines (Greek wineries)

<p>ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ Οίν. Μονεμβασιάς, Γ. Τσιμπίδης - Π.Γ.Ε Λακωνίας Ποικιλία: Κυδωνίτσα 100%. Εξαφανισμένη ποικιλία από τον ελληνικό αμπελώνα, αναδύθηκε τις τελευταίες δεκαετίες. Χαρακτηριστικά: Φρουτώδη αρώματα, λεμονάτη οξύτητα. Αρμονία: θαλασσινά, ζυμαρικά, τυριά και αλλαντικά. - Φιάλη 750ml</p>	18.00€	<p>KIDONITSA, White Dry Wine Protected Geographical Indication Laconia Producer: G. Tsimpidis & Co Grape Variety: Kidonitsa. Description: Unique aromas of fruits, zesty flavors, with a fairly long finish on the palate. Pairs with: seafood, pasta dishes, cheese and assorted lunch meat platters. - Bottle 750ml</p>
<p>ΑΣΠΡΟΥΔΙ Οίν. Μονεμβασιάς, Γ. Τσιμπίδης - Π.Γ.Ε Πελοπόννησος Ποικιλία: Ασπροούδι 100%. Χαρακτηριστικά: Άρωμα αχλαδιού, φρουτώδες διακριτικό με απίθανη επίγευση. Αρμονία: Θαλασσινά, τυριά, ζυμαρικά, πιτάτα με λευκές σάλτσες. - Φιάλη 750ml</p>	18.00€	<p>ASPROUDI, White Dry Wine Protected Geographical Indication Laconia Producer: G. Tsimpidis & Co Grape variety: Asproudi. Description: Pear, apricot, citrus flavors and a long aftertaste. Pairs with: seafood, pasta dishes, white sauce dishes. - Bottle 750ml</p>
<p>ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ Βατίστας Ι. Αμπελώνες - Π.Ο.Π Μονεμβασιάς Ποικιλία: Μαλαγουζιά 100%. Χαρακτηριστικά: Αρωματικό χαρακτήρα με νότες μέντας, βερούκοκου και αμύγδαλου. Αρμονία: Ψάρια και κρέατα στη σχάρα. - Φιάλη 750ml</p>	21.00€	<p>MALAGOUZIA VATISTA, White Dry Wine Protected Designation of Origin Monemvasia Producer: I. Vatistas Winery Grape Variety: Malagouzia. Description: Light yellowish color, with a predominant mint flavor, zesty, exotic fruits' and rose aromas. It has a fairly acidic but velvety aftertaste. Pairs with: fish dishes and grilled white meat - Bottle 750ml</p>
<p>ΑΣΥΡΤΙΚΟ Γαίας (κτήμα) - Π.Ο.Π Σαντορίνης Ποικιλία: Ασύρτικο 100%. Παλαιώση: 2 έτη. Χαρακτηριστικά: Κρασί που μυρίζει καλοκαίρι με αρώματα εσπεριδοειδών, ιωδίου και βοτάνων. Έντονη οξύτητα και μακρά επίγευση. Αρμονία: Ψάρια, όστρακα και γεύσεις όπου κυριαρχούν το αλμυρό και το ξινό. - Φιάλη 750ml</p>	27.00€	<p>GAIA ASYRTIKO, White Dry Wine Protected Designation of Origin Santorini Producer: Gaia Winery Grape variety: Asyrtiko. Description: Crisp fresh, summery wine packed with flavors of citrus fruits and herbs. Acidic and sweet with multiple layers of aromas and a long lasting silky aftertaste. Pairs with: fish & oyster dishes, salty and sour flavours. - Bottle 750ml</p>
<p>ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ ΝΑΣΙΑΚΟΣ Σεμέλη (κτήμα) - Π.Ο.Π Μαντινείας Ποικιλίες: Μοσχοφίλερο 100%. Αμπέλι του Πausανία, το αρχαιότερο ίσως αμπέλι στο κόσμο, που συναντάμε στη Μαντινεία, η οποία πήρε το όνομά της από τον Μαντίνα, γιό του Λυκάονα, πρώτου βασιλιά της Αρκαδίας. Χαρακτηριστικά: Αρώματα τριαντάφυλλου, λεμονανθού με επίγευση μεγάλης διάρκειας. Αρμονία: Θαλασσινά και γεύσεις ελληνικής κουζίνας. - Φιάλη 750ml</p>	26.00€	<p>NASIAKOS MANTINIA, White Dry Wine Protected Designation of Origin Mantinia Producer: Semele Winery Grape variety: Moschofilero. This is most probably the oldest variety in the world, first found in the area of Mantinea, named after Mantinea, the son of Lykone, The first king of Arkadia. Description: Rose and zesty flavors with a long aftertaste. Pairs with: fish, seafood and Greek "mezedes" (greek finger food). - Bottle 750ml</p>
<p>ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΗΝ ΛΗΜΝΟ Limnos Organic Wines - Π.Ο.Π Βιολογικής καλλιέργειας Ποικιλίες: Μοσχάτο Αλεξάνδρειας 100%. Ήρθε στη Λήμνο, ιερή γη του Ηφαίστου στις αρχές του προηγούμενου αιώνα. Χαρακτηριστικά: Αρώματα από γιασεμί, νυχτολούλουδο, αχλάδι και ανανά. Αρμονία: Θαλασσινά, λευκά τυριά. - Φιάλη 750ml</p>	21.00€	<p>TRIP TO LIMNOS, Organic Dry Wine Protected Designation of Origin Limnos. Producer: Limnos Organic Wines Grape variety: Muscat of Alexandria. Originated from Limnos/Lesvos, the land of Hephaestus (the Volcano God). Description: Pear and pineapple flavors, jasmine and nightlife flower aromas. Pairs with: seafood, grilled fish, white cheese. - Bottle 750ml</p>

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ - ΡΙΖΟ / WINE LIST - "RIZO"

Λευκοί Οίνοι (Ελληνικοί αμπελώνες) / white wines (Greek wineries)

ΠΑΡΑΓΚΑ Κυρ Γιάννη Κτήμα - Αμύνταιο Μακεδονίας <i>Ποικιλίες: Ροδίτης 80%, Μαλαγουζία 20%. Χαρακτηριστικά: Αρώματα εσπεριδοειδών, ήπια οξύτητα. Αρμονία: Σαλάτες, θαλασσινά, ζυμαρικά. - Φιάλη 750ml</i>	20.00€	PARAGKA Kyr Giannis Winery PGI Amyntaio Macedonia <i>Grape Variety: Roditis 80% , Malagouzia 20%. Characteristics: Citrus fruits flavor, medium acidity. Pairs with: salads, pasta - Bottle 750ml</i>
ΜΑΛΕΑΤΗΣ, Λευκός Ξηρός Οινοποιητική Μονεμβασιάς - Π.Γ.Ε. Λακωνίας <i>Ποικιλίες: Μονεμβασιά, Ασύρτικο, Κυδωνίτσα - Φιάλη 187ml</i>	5.00€	MALEATIS, White Dry PGI LAKONIA <i>Grape Variety: Malvasia, Asyrtiko , Kydwnitsa - Bottle 187ml</i>
ΑΝΘΟΣΜΙΑΣ, Ημίγλυκος Οινοποιητική Μονεμβασιάς - Π.Γ.Ε. Λακωνίας <i>Ποικιλίες: Κυδωνίτσα 100%. Χαρακτηριστικά: Αρώματα τροπικών φρούτων και κυδωνιού. Αρμονία: Ζυμαρικά και φρουτοσαλάτες - Φιάλη 187ml</i>	6.00€	ANTHOSMIAS, Semis weet Protected Geographical Indication Laconia <i>Grape Variety: Kydwnitsa 100%. Characteristics: Exotic fruits and quince flavor. Pairs with: pasta and fruit salads - Bottle 187ml</i>

Λευκοί Οίνοι (Σιδηνείς αμπελώνες) / white wines (international wineries)

ΑΝΑΞ CHARDONNAY Αμπ. Αντωνόπουλος (οινοποιία) - Π.Γ.Ε Αχαΐας <i>Ποικιλία: CHARDONNAY 100%. Παλαίωση: 2 έτη. Χαρακτηριστικά: Αρώματα αποξηραμένων φρούτων. Επίγευση φρουτώδης. Αρμονία: Ψάρια, κρέατα, τυριά, ζυμαρικά και μαγειρευτά. - Φιάλη 750ml</i>	36.00€	ANAX CHARDONNAY, White Dry Wine P.G.I. Achaia. Producer: Antonopoulos Vineyards <i>Variety: Chardonnay. Description: Flavors of melon, sweet lemon, ripe peach, hints of nuts, shells and touches of parsley. Velvety, rich, acidic with a sweet and salty a ertaste. Pairs with: pasta dishes, seafood, vegetables, pies, risotto, salads and cheese. - Bottle 750ml</i>
ΜΗΛΙΑ Τετράμυθος ΒΙΟ - Π.Γ.Ε Αχαΐας <i>Ποικιλία: Sauvignon Blanc. Παλαίωση: 3 έτη. Χαρακτηριστικά: Αρώματα εσπεριδοειδών με μακρά επίγευση. Αρμονία: Κρέατα και κίτρινα τυριά. - Φιάλη 750ml</i>	26.00€	MILIA, White Dry Wine PGI Achaia. Producer: Tetramythos Winery <i>Variety: Sauvignon Blanc. Description: Flavors of lychee, vanilla and basil. Dense with a long aftertaste. Best matching food: white meat, yellow cheeses. - Bottle 750ml</i>
VIIGNER CUVÉE LARSINOS Σκούρας (κτήμα) - Π.Γ.Ε Πελοπόννησος <i>Ποικιλία: Viogner 100%. Παλαίωση: 5 έτη. Χαρακτηριστικά: Αρώματα τροπικών φρούτων με επίγευση μεγάλης διάρκειας. Αρμονία: Θαλασσινά, ψάρια και τυριά. - Φιάλη 750ml</i>	26.00€	VIIGNER CUVÉE LARSINOS, White Dry Wine PGI Peloponese. Producer: Skouras Estate <i>Variety: Viogner. Description: Flavors of apricot, mango and orange. Oaked, with hazelnut, vanilla and coconut aromas. Dense, with a long, velvety aftertaste. Pairs with: squid, seafood pasta, fish and spicy cheese. - Bottle 750ml</i>

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ - ΡΙΖΟ / WINE LIST - "RIZO"

Ροζέ Οίνοι / Rose wines

ΑΚΑΚΙΕΣ Κυρ Γιάννη Κτήμα - Αμύνταιο Μακεδονίας Ποικιλίες: Ξινόμαυρο 100%. Χαρακτηριστικά: Αρώματα φράουλας και κυδωνιού με πλούσιο όγκο και επίγευση. Αρμονία: Λιπαρά ψάρια και μεσογειακά ψάρια - Φιάλη 750ml	20.00€	AKAKIES Kir-Yianni - PDO Amyndeon, Northwestern Greece Varieties: 100% Xinomavro. Intense aromas of strawberry and small red forest fruits compose the typically seductive character of the wine. The round acidity is refreshing, while the wine finishes with a lingering, fruity aftertaste. - Bottle 750ml
ΑΝΘΟΣΜΙΑΣ, Ημίγλυκος Ξηρός Οινοποιητική Μονεμβασία Γ. Τσιμπίδης - Π.Γ.Ε Λακωνίας Ποικιλίες: Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο, Μαλαγουζιά. Χαρακτηριστικά: Άρωμα τριαντάφυλλο με επίγευση μεγάλης διάρκειας. Αρμονία: Ορεκτικά, τυριά, ζυμαρικά και φρουτοσαλάτες. - Φιάλη 187ml	6.00€	ANTHOSMIAS, Semisweet PGI Peloponnese. Producer: G. Tsimpidis & Co Varieties: Agiorgitiko, Malagouzia and Moschofilero. Description: Light red color, crisp and refreshing, intense flower, fruit and honey flavors with a dense, smooth aftertaste. Pairs with: appetizers, salads, li pasta dishes and fruit salads. - Bottle 187m
- Φιάλη 750ml	18.00€	- Bottle 750ml

Ερυθροί Οίνοι (Ελληνικοί αμπελώνες) / Red wines (Greek wineries)

300 Οινοποιητική Μονεμβασία Γ. Τσιμπίδης - Π.Γ.Ε Λακωνίας Ποικιλίες: Αγιωργίτικο, Μαυρούδι. Παλαίωση: 2 έτη. Χαρακτηριστικά: Άρωμα φρούτων του δάσους και μπαχαρικών με απίθανη επίγευση. Αρμονία: Κρέατα, πιάτα με κόκκινες σάλτσες, αλμυρά και γλυκά τυριά. - Φιάλη 750ml	25.00€	300, Red Dry Wine Local Laconian Producer: G. Tsimpidis & Co Varieties: Agiorgitiko - Mavroudi. Description: Stored in oak barrels for 24 months. Flavors of vanilla, red berries and a discrete wood aroma. Pairs with: red meat, stews, sweet and saulty cheese. - Bottle 750ml
ΜΑΥΡΟ ΚΑΛΑΒΡΥΤΙΝΟ Τρετράμυθος βιολογικός ερυθρός οίνος - Π.Γ.Ε Αχαΐας Χαρακτηριστικά: Αρώματα κερασιού, βιολέτας και μπαχαρικών με μακρά επίγευση. Αρμονία: Κρεατικά, ψαρικά, ζυμαρικά με σάλτσες. - Φιάλη 750ml	24.00€	BLACK OF KALAVRYTA Tetramythos (BIO). P.G.I. Achaia. Description: A limited variety from the slopes of Aegialia and Kalavryta. Cherry and spices' flavors, with viola aromas and a long, pleasant aftertaste. Pairs with: meat, fish dishes, pasta and salads. - Bottle 750ml
ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ Π.Ο.Π Νεμέας Ποικιλία: Αγιωργίτικο 100%. Παλαίωση: 5 έτη. Χαρακτηριστικά: Αρώματα φρέσκων φρούτων και βανίλιες. Αρμονία: Κρεατικά και σκληρά τυριά. - Φιάλη 750ml	30.00€	Papaioannou Estate PDO Nemea Variety: 100% Agiorgitiko. Ageing: 5 years Characteristics: Aromas of fresh fruits and vanillas. Harmonically complements meats and hard cheeses. - Bottle 750ml
ΜΑΛΕΑΤΗΣ Οινοποιητική Μονεμβασία - Π.Γ.Ε. Λακωνίας Ποικιλίες: Αγιωργίτικο, Μαυρούδι. Χαρακτηριστικά: Αρώματα κόκκινων φρούτων. Αρμονία: Κρέατα και λαδερά - Φιάλη 187ml	5.00€	MALEATIS PGI Laconia Varieties: Agiorgitiko- Mavroudi. Characteristics: Aromas of red fruits. Balanced, with good acidity and gentle tannins, best matched with meats. - Bottle 187ml

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ - ΡΙΖΟ / WINE LIST - "RIZO"

Ερυθροί οίνοι (Σιδνείς αμπελώνες) / Red wines (international wineries)

SYRAH ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ

30.00€

SYRAH

PGI Evia

Π.Γ.Ε Εύβοια

Ποικιλία: Syrah 100%. Παλαίωση: έως και 12 έτη. Χαρακτηριστικά: Αρώματα κόκκινων φρούτων, πλούσιο βελούδινο σώμα με στιβαρές τανίνες και μοναδική επίγευση. Αρμονία: Κρέατα και αλλαντικά - Φιάλη 750ml

Variety: 100% Syrah. Ageing: up to 12 years.

Characteristics: Aromas of red fruits, rich velvet body with full tannins and unique aftertaste. Harmonically combined with meats and cold cuts. - Bottle 750ml

Αφρώδεις οίνοι / Sparkling wines

Amalia Brut - Φιάλη 750ml

30.00€

Amalia Brut - Bottle 750ml

Champagne Deutz Brut Classic - Φιάλη 750ml

80.00€

Champagne Deutz Brut Classic - Bottle 750ml

Moet et Chandon - Φιάλη 750ml

120.00€

Moet et Chandon - Bottle 750ml

Moscato d'Asti - Ποτήρι

6.00€

Moscato d'Asti - Glass

Γλυκά - Ενισχυμένα / Sweet wines

VISANTO

60.00€

VISANTO, White Sweet Wine

Κτήμα Σιγάλα - Π.Ο.Π Σαντορίνης

PGE Santorini. Producer: Sigalas Estate

Ποικιλίες: Ασύρτικο, Αηδανί. Προέρχεται από αμπέλια άνω των 50 ετών και παλαιώνει σε παλιά δρύινα βαρέλια για 24 μήνες. Κατα τον μεσαιώνα η αρχαία Θήρα ονομάστηκε Santo Erini και το κρασί της Vino Santo - Vinsanto. Χαρακτηριστικά: Αρώματα αποξηραμένων φρούτων, ξηρών καρπών με καραμελένια επίγευση. Αρμονία: Γλυκά και τυριά. - Φιάλη 500ml

Varieties: Asyrtiko, Aidani. Description: A variety more than 50 years old, aged for 24 months in oak barrels. After Greek and international competitions it has been named as the «absolute star» of the Greek sweet wines. It combines the sweetness and acidity of the ripped Asyrtiko grapes into an elegant, rich dessert wine. It has a golden colour, flavors of dried fruits, roasted nuts, dark chocolate and coffee, while leaving a fine caramel after-taste. Pairs with: caramel desserts, nuts, tarts, and spicy cheese. - Bottle 500ml

ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ - MALVASIA Π.Ο.Π.

Οινοποιητική Μονεμβασίας

Γ. Τσιμπίδης

Οίνος λευκός φυσικά γλυκός.

Ποικιλίες: Μονεμβασιάς 51%, Κυδωνίτσα, Ασύρτικο και Ασπρούδι. Παλαίωση: 2 έτη.

Χαρακτηριστικά: Αρωμα μπαχαρικών, γεύση μελιού σταφίδας και αποξηραμένων φρούτων με απολαυστική επίγευση. Αρμονία: Γλυκά, τυριά, ξηρούς καρπούς και ψούρο.

- Φιάλη 375ml

60.00€

- Bottle 375ml

- Ποτήρι 55ml

10.00€

- Glass 55ml

ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ - MALVASIA, White Sweet Wine from sun-dried grapes

PDO Monemvasia. Producer: G. Tsimpidis & Co

Varieties: Monemvasia - Kidonitsa - Asyrtiko

Asproudi. Description: Aged for two years, with orange, dried fruits, spices' and raisin honey flavors. Rich and acidic with a perfectly balanced aftertaste. Pairs with: chocolate desserts, desserts with lemon, syrup and honey, spicy cheese, dried fruits, nuts and cigars.

Μονεμβασιά: Μονεμβασιά το όνομα της καστροπολιτείας με την μονή έμβαση. Οι Φράγκοι (1248μ.Χ - 1262μ.Χ) την είπαν Malvasia και Napoli di Malvasia. Αυτό ήταν και το όνομα του καλλίστου οίνου που παραγόταν από τους αμπελώνες της "Δωριαίων Χώρας" της ευρύτερης περιοχής της Επιδάουρου Λιμηράς. Η παραγωγή του άρχισε το 12ου αιώνα και κράτησε μέχρι τα μέσα του 17ου αιώνα. Το κρασί αυτό πουλιόταν στους μεν Ελληνόφωνους του τότε γνωστού κόσμου ως Μονεμβασίος, στους δε Λατινόφωνους ως Malvasia και απέκτησε τόση φήμη κατά τον μεσαιώνα και την αναγέννηση όσο κανένα άλλο κρασί. Η κατάληψη της Μονεμβασιάς από τους Τούρκους (1540 - 1690) είχε σαν αποτέλεσμα την καταστροφή των αμπελώνων. Η Οινοποιητική Μονεμβασιάς (έτος ίδρυσης: 1997) στα πλαίσια του ευρωπαϊκού ερευνητικού προγράμματος κατέγραψαν και καλλιέργησαν 14 τοπικές ποικιλίες. Μετά από 12 χρόνια μελέτης την 23/7/2010 εκδόθηκε το φύλλο 1125 της εφημερίδας της κυβέρνησης όπου ο λευκός γλυκός οίνος από λιαστά σταφύλια Μονεμβασιά - Malvasia αναγνωρίζεται ως Π.Ο.Π. Έχει τιμηθεί με πολλές παγκόσμιες διακρίσεις.

Monemvasia: Monemvasia is the name of the town in Laconia, along with the site of a powerful medieval fortress. The Franks (1248 AD – 1262 AD) named it Malvasia or Napoli di Malvasia. The name of the Malvasia wine, -the local wine of Monemvasia-, originated from the wine produced in the "Doric Lands", in the area of Epidaurus, Limiras. The production of Malvasia wine started in the 12th century till the 17th century AD. It was sold to the locals of the area of Monemvasia/Malvasia and it became the most popular wine of the middle ages and renaissance. During the takeover of Monemvasia from the Ottomans (1540-1690) all the wineries were destroyed. The local winery federation founded in 1997, registered 14 different varieties of local wine. After 12 years of extensive studies, in 07/23/2010, in the 1125th issue of the governmental newspaper, the Malvasia white wine was recognized as Protected Local Variety, which has won several distinctions in local and international wine competitions since then.

ΜΙΓΥΡΕΣ / BEERS

LAGER

ALFA ποτήρι (330ml)	3.00€
ALFA ποτήρι (500ml)	4.00€
Heineken (330ml)	3.00€
Sparta Ξανθιά (330ml)	5.50€
Fix (330ml)	3.00€
Fix dark (330ml)	4.50€

PILSNER

Mamos (500ml)	4.50€
Zeos (1L)	7.00€

WEISS

Erdinger (330ml)	4.00€
------------------	-------

ALE

Mc Farland (330ml)	6.00€
--------------------	-------

AMERICAN PALE ALE

Sparta (330ml)	5.50€
----------------	-------

ALCOHOL FREE

Amstel Free (330ml)	3.00€
---------------------	-------

ΟΥΖΑ - ΤΣΙΠΟΥΡΑ / SPIRITS

ΟΥΖΟ

Πλωμάρι / Plomari (50ml)	2.50€
Πλωμάρι / Plomari (200ml)	7.80€
Πιτσιλαδής / Pitsiladi (200ml)	10.00€

ΤΣΙΠΟΥΡΟ / TSIPOURO

Δεκαράκι / Dekaraki (50ml)	2.50€
Δεκαράκι / Dekaraki (200ml)	8.50€
Γάτσιου / Gatsiou (200ml)	10.00€

ΠΟΤΑ / DRINKS

WHISKIES

Haig, Famous, Jameson - red label 6.00€

MALT

Talisker 8.00€

Macallan Amber 10.00€

Cardu 8.00€

AMERICAN

Jack Daniels single barrel 10.00€

Jack Daniels 8.00€

SPECIAL WHISKEY

Johnnie Black label, Dimple 8.00€

Glenfiddich 12 10.00€

Dimple golden selection 10.00€

VODKA

Stolichnaya 6.00€

Belvedere 8.00€

Grey Goose 8.00€

GIN

Tanqueray 6.00€

Gordon's 6.00€

Beefeater 6.00€

RUMS

Havana anejo 6.00€

Havane reserva 8.00€

Bacardi 6.00€

TEQUILA

El jimador blanco 6.00€

Jose cuervo especial 6.00€

APERITIF - LIQUER - VERMOUT

Molinari 6.00€

Martini rosso 6.00€

Martini bianco 6.00€

Metaxa 7* 10.00€

Campari 6.00€

Malibu 6.00€

Disaronno 6.00€

Πικρομάντολα 6.00€

COCKTAILS

Tsipourito 6.00€

Fresh lime, gum, passion fruit, tsipouro

Negroni 10.00€

Gin, Campari, red vermouth

Spicy Slut 10.00€

Gin, Triple sec, syrop of bacon, syrop of chill, passion fruit

Mojito classic 8.00€

Rum, fresh lime, sugar cane syrup, mint leaves, soda

Daquiri 8.00€

Rum, fresh lime, sugar cane syrup

Margarita 8.00€

Tequila blanco, fresh lime, sugar cane syrup, triple sec

Aperol Spritz 10.00€

Aperol, orange & grapefruit bitters, prosecco champagne, soda