



R E S T A U R A N T

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

CARPACCIO ΤΟΝΟΥ

Μελιτζανοσαλάτα, jalapeños, νερό ντομάτας, soy vinaigrette. **19,00€**

ΨΗΤΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ

Κρέμα πιπεριάς, tartare τομάτας, ψητό λεμόνι, μυζήθρα Κεφαλονιάς. **18,00€**

ΜΠΛΕ ΚΑΒΟΥΡΙ TARTARE

Quinoa, αβοκάντο, πικάντικη μαγιονέζα ντομάτας, αγγούρι, dressing passion fruit. **26,00€**

ΝΤΟΛΜΑΣ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

Φάβα, τραγανό κρεμμύδι, σάλτσα yuzu. **14,00€**

VITELLO TONNATO

Μοσχάρι γάλακτος, σάλτσα τόνου, τραγανή κάρφη, πράσινο μήλο. **24,00€**

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ

Πολύχρωμα τοματίνια, πανακότα κατσικίσιου τυριού, κρύα σούπα ντομάτας, κεράσι, παξιμάδι χαρουπιού. **17,00€**

ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Baby gem, γραβιέρα, σταφύλια, νεροκάρδαμο, vinaigrette γιαουρτιού. **19,00€**

BURRATA

Carpaccio τομάτας, σύκο, pesto ρόκας, μάραθος, παρθένο ελαιόλαδο. **18,00€**

SUMMER GREENS

Φύλλα σαλάτας, ταλιατέλες αγγουριού, ακτινίδιο, αβοκάντο και maple-lime vinaigrette. **14,00€**

PASTA

PACCHERI

Γαρίδες, τοματίνια confit, κολοκυθάκι ψητό, μάραθος, μοσχολέμονο. **26,00€**

PASTA ALLA CHITARRA

Πέστο ρόκας, φιστίκι Αιγίνης, κατσικίσιο τυρί, παρθένο ελαιόλαδο. **21,00€**

CALAMARATA

Μοσχαρίσιο ραγού, μπαχαρικά, μαυροδάφνη, κρέμα μυζήθρας. **25,00€**

ΚΥΡΙΩΣ

ΦΑΓΚΡΙ

Τάρτα ντομάτας, σάλτσα σπετσιώτα, πατάτες νέας σοδειάς, αϊόλι μυρωδικών. **37,00€**

ΛΑΥΡΑΚΙ

Λεμονάτος ταραμάς, olivier salad, καμένο αβοκάντο, ταλιατέλες μαραθόριζας. **33,00€**

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ

Κρεμώδης πολέντα, σπαράγγια, ψητό romo dogi, σάλτσα μανιταριών με κούμ κουάτ. **26,00€**

ΤΕΡΙΝΑ ΑΡΝΙΟΥ

Καπνιστή μελιτζάνα, τραγανή πατάτα, ελιές, κάρφη, jus αρνιού. **36,00€**

BLACK ANGUS STRIPLOIN U.S.A.

Πατάτες νέας σοδειάς, ψητά καρότα, πουρές σελινόριζας, σάλτσα κόκκινου κρασιού. **48,00€**

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΑΓΟΥΛΟ

Σελινόριζα, rak choi, ψητό πράσο, σάλτσα ψητού. **28,00€**

ΓΛΥΚΑ

THE GOLD 50th

Καραμελωμένη σοκολάτα, crumble αμυγδάλου, παγωτό βανίλια. **15,00€**

ΜΟΥΣ ΠΙΚΡΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Φουντούκι, φραμπούζ, παγωτό βανίλια-espresso. **14,00€**

NAMELAKA

Λευκή σοκολάτα, κρέμα passion fruit, φρούτα του δάσους, παντεσπάνι καρύδας. **14,00€**



R E S T A U R A N T

STARTERS

TUNA CARPACCIO

Aubergine dip, jalapeños, tomato water, soy vinaigrette. 19,00€

GRILLED PRAWNS

Pepper cream, tomato tartare, grilled lemon, Mizithra from Kefalonia. 18,00€

BLUE CRAB TARTARE

Quinoa, avocado, spicy tomato mayonnaise, cucumber, passion fruit dressing. 26,00€

MUSHROOM DOLMA

Fava, crispy onion, yuzu sauce. 14,00€

VITELLO TONNATO

Veal, tuna sauce, crispy capers, green apple. 24,00€

SALADS

GREEK SALAD

Heirloom cherry tomatoes, goat cheese panna cotta, cold tomato soup, cherry, carob rusk. 17,00€

CRISPY CHICKEN

Baby gem, graviera, grapes, watercress, yoghurt vinaigrette. 19,00€

BURRATA

Tomato carpaccio, fig, rocket pesto, fennel, extra virgin olive oil. 18,00€

SUMMER GREENS

Mixed leaves, cucumber tagliatelle, kiwi, avocado, maple-lime vinaigrette. 14,00€

PASTA

PACCHERI

Prawns, confit cherry tomatoes, grilled courgette, fennel, citrus. 26,00€

PASTA ALLA CHITARRA

Rocket pesto, Aegina pistachio, goat cheese, extra virgin olive oil. 21,00€

CALAMARATA

Beef ragù, spices, Mavrodaphne wine, Mizithra cream. 25,00€

MAIN COURSES

RED PORGY (FAGKRI)

Tomato tart, spetsiota sauce, new potatoes, herb aioli. 37,00€

SEA BASS

Lemon taramosalata, olivier salad, charred avocado, fennel root tagliatelle. 33,00€

FREE-RANGE CHICKEN

Creamy polenta, asparagus, roasted pomodori, mushroom sauce with kumquat. 26,00€

LAMB TERRINE

Smoked aubergine, crispy potatoes, olives, capers, lamb jus. 36,00€

BLACK ANGUS STRIPLOIN U.S.A.

New potatoes, roasted carrots, celeriac purée, red wine sauce. 48,00€

PORK CHEEK

Celeriac, pak choi, grilled leek, gravy. 28,00€

DESSERTS

THE GOLD 50th

Caramelised chocolate, almond crumble, vanilla ice cream. 15,00€

DARK CHOCOLATE MOUSSE

Hazelnut, raspberry, vanilla-espresso ice cream. 14,00€

NAMELAKA

White chocolate, passion fruit cream, mixed berries, coconut sponge. 14,00€



WINE LIST

SPARKLING WINES

- Estates Costa Lazaridi, Blanc des Blancs, Vidiano, PGI Drama 49,00€
- Tselepos Wines, Amalia BRUT, Moschofilero PGI Peloponnese 48,00€
- (G) L'Antica Quercia, Matiu Brut 2024, DOCG PROSECCO Di Cognegliano 8,50 / 40,00€
- Champagne Gosset, Extra brut, Chardonnay Pinot Noir, AOC Champagne 98,00€
- (G) Ceretto, Vignaioli Di Santo Stefano, DOCG Moschato D'Asti 9,50 / 47,00€
- Louis Roederer Collection 246, Chardonnay Pinot Noir AOC Champagne 375ml / 750ml 75,00 / 140,00€
- Billecart Salmon, Brut Rose, Pinot Noir Chardonnay, AOC Champagne 190,00€

WHITE WINES

- Domaine Skouras, Mantinea 2025, Moschofilero, PDO Mantinea 35,00€
- Mountainous Vineyards Lakikos, The White, 2025, Sauvignon Blanc, PGI Kavala 37,00€
- (G) Ktima Pieria Erateini, 9 Daughters 2025, Malagousia PGI Makedonia 8,00 / 38,00€
- Acra Winery, Kidonitsa, PGI Peloponnese 41,00€
- (G) Domaine Zafeirakis, Foothills, Chardonnay 2023, PGI Tyrnavos 10,00 / 48,00€
- Kyr-Yianni, Palpo, Chardonnay, PGI Florina 54,00€
- Karavitakis Winery, Elia 2022, Vidiano PGI Crete 60,00€
- (G) Estates Costa Lazaridi, Amethystos fume 2024, Sauvignon Blanc PGI Drama 11,00 / 52,00€
- Domaine Gerovasileiou, Viognier 2024, PGI Epanomi 56,00€
- Avantis Estate, Lenga, Gewurztraminer, PGI Evia 42,00€
- (G) Petrakopoulos Wines, Orina Armakia, PDO Robolla of Kefalonia 13,50 / 59,00€
- Manousakis Winery, Nostos Roussane 2024, Roussane, PGI Crete 67,00€
- Papagiannakos Winery, Vientzi 2021, Savvatiano PGI Markopoulo 48,00€
- Hatzidakis Winery, Familia 2025, Assyrtiko, PDO Santorini 95,00€
- Argyros Estate, Santorini 2025, Assyrtiko, PDO Santorini 77,00€
- Oeno P, 3 Ampelia 2023, Assyrtiko, PDO Santorini 145,00€
- (G) Akrathos Newlands, Assyrtiko 2023, PGI Chalkidiki 10,50 / 49,00€
- Domaine William Fevre, Chablis Champs Royaux 2024, Chardonnay, AOC Chablis 67,00€
- (G) Serge Daguenu, Tradition 2024, Sauvignon Blanc, AOC Pouilly Fume 12,50 / 59,00€
- Alphonse Mellot, La Moussiere 2023, Sauvignon Blanc, AOC Sancerre 79,00€
- Château Fuisse, Tête De Cuvée 2023, Chardonnay, AOC Pouilly Fuisse 79,00€
- Maison Delas Freres, La Galopine, Viognier, AOC Condrieu 110,00€
- Livio Felluga, Illivio 2022, Pinot Bianco Chardonnay DOC Colli Orientali Del Friuli 77,00€
- La Tunella, Pinot Grigio 2024, Doc Colli Orientali del friulli 47,00€
- Cantina Pra, Otto, Garganega, DOCG Soave Classico 52,00€
- Gaja, Vistamare 2022, Vermentino Viognier, IGT Toscana 115,00€
- Santiago Ruiz, Albarino Loureiro, DO Rias Baixas 48,00€
- Marques De Murrieta, Capellania Reserva, Viura, DOCa Rioja 170,00€
- Alvaro Palacios, Placet Valtomeloso 2021, Viura, Do Rioja 59,00€

ROSE WINES

- Estates Costa Lazaridi, Domaine Rose 2025, Αγιωργήτικο Syrah, ΠΓΕ Δράμα 46,00€
- Thymiopoulos Vineyards, Rose De Xinomavro 2024, Xinomavro PGI Naoussa 39,00€
- (G) Mountainous Vineyards Lalikos Variété 2025 (Semi dry), Mosxomavro Grenache, PGI Kavala 7,50 / 32,00€
- Alpha Estate, Rose 2025, Xinomavro, PDO Amyndeon 52,00€
- (G) Domaine Skouras, PEPLO 2025, Agiorgitiko Mavrofilero Syrah, PGI Peloponnese 9,50 / 44,00€
- (G) Chateau D'Esclans, Whispering Angel 2025, Grenache Cinsault Syrah Carignan, AOC Cotes DE Provence 13,50 / 63,00€

RED WINES

- (G) Rare Earths Strofilia, Mavros Konos 2022, Agiorgitiko, PDO Nemea 9,50 / 46,00€
- Domaine Zafeirakis, Limniona Young Vineyards 2023, PGI Tyrnavos 46,00€
- Alpha Estate, Pinot Noir 2021, PGI Florina 59,00€
- (G) Dougos Winery, Rapsani Old vines, Xinomavro Krasato Stavroto PDO Rapsani 11,00 / 52,00€
- Ktima Pieria Erateini, Naked King, 2022, PGI Makedonia 68,00€
- Petrakopoulos Wines, Mavro 2022, Mavrodafni, PGI Plagies Aenou 68,00€
- (G) Averof Estate, Giniets 2029, Cabernet Sauvignon, PGI Metsovo 13,00 / 62,00€
- (G) Domaine Skouras, Megas Oenos 2022 50th Anniversary Herodion, Agiorgitiko Cabernet Sauvignon, PGI Peloponnese 13,00 / 62,00€
- Manousakis Winery, Νοστος Blend 2021, Grenache Syrah Mourvedre, PGI Crete 64,00€
- Anatolikos Vineyards, Fine Μαρούδι 2022, Mavroudi of Thrace PGI Avdira 62,00€
- Jean Marc Pillot, Bourgogne Rouge, Pinot Noir, AOC Bourgogne 71,00€
- Domaine Pegau, Cuvée Reservée Rouge 2019, Grenache Syrah Mourvedre, AOC Chateauneuf du Pape 145,00€
- Chateau Peymouton 2019, Cabernet Franc Merlot, AOC Saint Emillion 62,00€
- Castellare Di Castellina, Riserva, Sangiovese, Chianti Classico DOCG 67,00€
- Casanova Di Neri, Brunello Di Montalcino DOCG 2019, Sangiovese 115,00€
- Cerretto, Barolo 2021, Nebbiolo, DOCG Barolo 110,00€
- (G) Bodegas Muga, Rioja Reserva 2022, Tempranillo Garnacha, DOCa Rioja 12,50 / 59,00€



WINE LIST

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

- Estates Costa Lazaridi, Blanc des Blancs, Βιδιανό, ΠΓΕ Δράμα 49,00€
- Κτήμα Τσέλεπου, Amalia BRUT, Μοσχοφίλερο ΠΓΕ Πελοπόννησος 48,00€
- (Π) L'Antica Quercia, Matiu Brut 2024, DOCG PROSECCO Di Cognegliano 8,50 / 40,00€
- Champagne Gosset, Extra brut, Chardonnay Pinot Noir, AOC Champagne 98,00€
- (Π) Ceretto, Vignaioli Di Santo Stefano, DOCG Moschato D'Asti 9,50 / 47,00€
- Louis Roederer Collection 246,
Chardonnay Pinot Noir AOC Champagne 375ml / 750ml 75,00 / 140,00€
- Billecart Salmon, Brut Rose, Pinot Noir Chardonnay, AOC Champagne 190,00€

ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

- Κτήμα Σκούρα, Μαντινεία 2025, Μοσχοφίλερο, ΠΟΠ Μαντινεία 35,00€
- Ορεινοί Αμπελώνες Λαλίκου, The White 2025, Sauvignon Blanc, ΠΓΕ Καβάλα 37,00€
- (Π) Κτήμα Πιερία Ερατεινή, 9 Κόρες 2025, Μαλαγουζιά, ΠΓΕ Μακεδονία 8,00 / 38,00€
- Acra Winery, Κυδωνίτσα, ΠΓΕ Πελοπόννησος 41,00€
- (Π) Κτήμα Ζαφειράκη, Πρόποδες Chardonnay 2023, ΠΓΕ Τύρναβος 10,00 / 48,00€
- Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Πάλπο, Chardonnay, ΠΓΕ Φλώρινα 54,00€
- Κτήμα Καραβιτάκη, Ελιά 2022, Βιδιανό, ΠΓΕ Κρήτη 60,00€
- (Π) Estates Costa Lazaridi, Αμέθυστος fume 2024,
Sauvignon Blanc ΠΓΕ Δράμα 11,00 / 52,00€
- Κτήμα Γεροβασιλείου, Viognier 2024, ΠΓΕ Επανομή 56,00€
- Κτήμα Αβαντίς, Lengua, Gewurztraminer, ΠΓΕ Εύβοια 42,00€
- (Π) Κτήμα Πετρακόπουλου, Ορεινά Αρμάκια 2024, Π.Ο.Π Ρομπόλα Κεφαλληνίας 13,50 / 59,00€
- Κτήμα Μανουσάκη, Nostos Roussane 2024, Roussane, Επιτραπέζιος Οίνος 67,00€
- Κτήμα Παπαγιαννάκου, Vientzi 2021, Σαββατιανό, ΠΓΕ Μαρκοπούλο 48,00€
- Οινοποιείο Χατζηδάκη, Φαμίλια 2025, Ασύρτικο, Π.Ο.Π Σαντορίνη 95,00€
- Κτήμα Αργυρού, Σαντορίνη 2025, Ασύρτικο, Π.Ο.Π Σαντορίνη 77,00€
- Oeno P, Τρία Αμπέλια 2023, Π.Ο.Π Σαντορίνη 145,00€
- (Π) Κτήμα Άκραθος, Ασύρτικο 2023, Π.Γ.Ε Χαλκιδική 10,50 / 49,00€
- Domaine William Fevre, Chablis Champs Royaux 2024, Chardonnay, AOC Chablis 67,00€
- (Π) Serge Daguena, Tradition 2024, Sauvignon Blanc, AOC Pouilly Fume 12,50 / 59,00€
- Alphonse Mellot, La Moussiere 2023, Sauvignon Blanc, AOC Sancerre 79,00€
- Château Fuisse, Tête De Cuvée 2023, Chardonnay, AOC Pouilly Fuisse 79,00€
- Maison Delas Freres, La Galopine, Viognier, AOC Condrieu 110,00€
- Livio Felluga, Illivio 2022, Pinot Bianco Chardonnay DOC Colli Orientali Del Friuli 77,00€
- La Tunella, Pinot Grigio 2024, Doc Colli Orientali del friulli 47,00€
- Cantina Pra, Otto, Garganega, DOCG Soave Classico 52,00€
- Gaja, Vistamare 2022, Vermentino Viognier, IGT Toscana 115,00€
- Santiago Ruiz, Albarino Loureiro, DO Rias Baixas 48,00€
- Marques De Murrieta, Capellania Reserva, Viura, DOCa Rioja 170,00€
- Alvaro Palacios, Placet Valtomeloso 2021, Viura, Do Rioja 59,00€

ΠΟΖΕ ΟΙΝΟΙ

- Estates Costa Lazaridi, Domaine Rose 2025, Αγιωργήτικο Syrah, ΠΓΕ Δράμα 46,00€
- Οινοποιεία Θυμιάκου, Rose De Xinomavro 2024, Ξινόμαυρο ΠΓΕ Νάουσα 39,00€
- (Π) Ορεινοί Αμπελώνες Λαλίκου Variété 2025 (Ημίξηρος),
Μοσχόμαυρο Grenache, ΠΓΕ Καβάλα 7,50 / 32,00€
- Κτήμα Άλφα, Ροζέ 2025, Ξινόμαυρο, Π.Ο.Π Αμύνταιο 52,00€
- (Π) Κτήμα Σκούρα, PEPL0 2025,
Αγιωργήτικο Μαυροφίλερο Syrah, ΠΓΕ Πελοπόννησος 9,50 / 44,00€
- (Π) Chateau D'Esclans, Whispering Angel 2025,
Grenache Cinsault Syrah Carignan, AOC Cotes DE Provence 13,50 / 63,00€

ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ

- (Π) Σπάνιες Γαίες Στροφιλιά, Μαύρος Κώνος 2022, Αγιωργήτικο, Π.Ο.Π Νεμέα 9,50 / 46,00€
- Κτήμα Ζαφειράκη, Λημνιώνα Young vineyards 2023, ΠΓΕ Τύρναβος 46,00€
- Κτήμα Άλφα, Pinot Noir 2020, ΠΓΕ Φλώρινα 59,00€
- (Π) Κτήμα Ντούγκος, Παλαιά Κλήματα Ραψάνη,
Ξινόμαυρο Κρασάτο Σταυρωτό Π.Ο.Π Ραψάνη 11,00 / 52,00€
- Κτήμα Πιερία Ερατεινή, Γυμνός βασιλιάς 2020, Syrah Κολινδρινό, ΠΓΕ Μακεδονία 68,00€
- Κτήμα Πετρακόπουλου, Μανρο 2022, ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου 68,00€
- (Π) Κτήμα Αβέρωφ, Γινιες 2019, Cabernet Sauvignon, ΠΓΕ Μέτσοβο 13,00 / 62,00€
- (Π) Κτήμα Σκούρα, Μέγας Οίνος 2022 50th Anniversary Herodion,
Αγιωργήτικο Cabernet Sauvignon, ΠΓΕ Πελοπόννησος 13,00 / 62,00€
- Κτήμα Μανουσάκη, Νοστος Blend 2021, Grenache Syrah Mourvedre, ΠΓΕ Κρήτη 64,00€
- Anatolikos Vineyards, Fine Μαυρούδι 2022, Μαυρούδι Θράκης, ΠΓΕ Αβδηρα 62,00€
- Jean Marc Pillot, Bourgogne Rouge, Pinot Noir, AOC Bourgogne 71,00€
- Domaine Pegau, Cuvée Reservée Rouge 2019,
Grenache Syrah Mourvedre, AOC Chateauneuf du Pape 145,00€
- Chateau Peymouton 2019, Cabernet Franc Merlot, AOC Saint Emillion 62,00€
- Castellare Di Castellina, Riserva, Sangiovese, Chianti Classico DOCG 67,00€
- Casanova Di Neri, Brunello Di Montalcino DOCG 2019, Sangiovese 115,00€
- Cerretto, Barolo 2021, Nebbiolo, DOCG Barolo 110,00€
- (Π) Bodegas Muga, Rioja Reserva 2022, Tempranillo Garnacha, DOCa Rioja 12,50 / 59,00€



COCKTAILS

- **MEZCALITA NEGRONITA** 12€
Smoked Tequila, Cynar Bitter Liqueur
Red Vermouth & Pink Vermouth Blend
- **RED VELVET HORIZON** 11€
Campari, Fresh Lime Juice
Blood Orange Syrup, Orange Bitters
Albuwhip powder
- **MEDITERRANEAN WHISPER** 10€
Mastic lemongrass flavor, Honey
Fresh Ginger, Fresh Lime
- **SKYLINE CHERRY FASHION** 12€
Jim Beam, Cherry-Brandy Liqueur
Simple Syrup, Cherry Bitters
Angostura Aromatic Bitters
- **LILLET SPRITZ** 10€
Lillet Pink, Pink Grapefruit Soda

MOCKTAILS

- **TWILIGHT AEGEAN SPRITZ** 9,50
Gin 0%, Aperitivo 0%, Aegean Tonic
- **SUNNY COLADA** 9,00
Pineapple juice, Coconut syrup, Heavy cream
Lime, Pineapple puree
- **LOVE POTION No. 9** 9,00
Strawberry puree, Red fruits puree
Honey Syrup, Lime, Pink grapefruit soda



ΓΛΥΚΑ - ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

- (Π) Κτήμα Αργυρού, Vinsanto First Release, Ασύρτικο Αηδάνι Αθήρι, Π.Ο.Π Σαντορίνη 14,00 (75ml) / 80,00€
- (Π) Ε.Ο.Σ Σάμου, Samos Grand Cru 2019, Muscat Blanc à petit Grains, Π.Ο.Π Σάμος 6,50 (75ml) / 29,00€
- (Π) Κτήμα Σκούρα, Τιτάνας, Μαυρόστυφο 2015, ΠΓΕ Πελοπόννησος 15,00 (75ml) / 90,00€
- Bodegas Hidalgo, La Gitana - Manzanilla en Rama, Palomino, DO Jerez-Xeres-Sherry 44,00€
- (Π) Fonseca Port, 10 years Old Tawny Port, Touriga Franca Touriga Nacional, DOC Douro 8,00 (75ml) / 68,00€

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

- (Π) Κατώγι Αβέρωφ, ALBA Di Munte, Traminer, Τσίπουρο, Μέτσοβο (50ml) / 7,00€
- (Π) Αποσταγματοποιεία Τσιλιγή, Dark Cave, Παλαιωμένο Τσίπουρο, Θεσσαλία (50ml) / 11,00€
- (Π) Θάνος Καραθάνος, Puro, Μαύρο Μοσχάτο, Παλαιωμένο Τσίπουρο, Θεσσαλία (50ml) / 12,00€
- (Π) Οικογένεια Τσίνα, Asclepius, Μοσχάτο Αμβούργου, Παλαιωμένο Τσίπουρο, Μετέωρα (50ml) / 18,00€
- (Π) Lost Lake Distillery, Μαλαγουζιά, Απόσταγμα Σταφύλης, Βοιωτία (50ml) / 8,00€

SWEET - FORTIFIED WINES

- (Glass) Estate Argyros, Vinsanto First Release, Assyrtiko Aidani Athiri, PDO Santorini 14,00 (75ml) / 80,00€
- (Glass) Samos, Samos Grand Cru 2019, Muscat Blanc à petit Grains, PDO Samos 6,50 (75ml) / 29,00€
- (Glass) Domaine Skouras, Titanas, Mavrostyfo 2015, PGI Peloponnese 15,00 (75ml) 90,00€
- Bodegas Hidalgo, La Gitana Manzanilla en Rama, Palomino, DO Jerez-Xeres-Sherry 44,00€
- (Glass) Fonseca Port, 10 years Old Tawny Port, Touriga Franca Touriga Nacional, DOC Douro 8,00 (75ml) / 68,00€

GRAPE SPIRITS

- (Glass) Katogi Averof, ALBA Di Munte, Traminer, Τσίπουρο, Μετσοβο (50ml) / 7,00€
- (Glass) Tsilili Distillery, Dark Cave, Aged Τσίπουρο, Θεσσαλία (50ml) / 11,00€
- (Glass) Thanos Karathanos, Puro, Black Muscat, Aged Τσίπουρο, Θεσσαλία (50ml) / 12,00€
- (Glass) Tsina Family, Asclepius, Hamburg Muscat, Aged Τσίπουρο, Μετέωρα (50ml) / 18,00€
- (Glass) Lost Lake Distillery, Malagouzia, Grape Spirit, Viotia (50ml) / 8,00€