

La Tavolata

www.latavolata.gr

Ammes, Svoronata, Kefalonia

+30 2671 042296

MENU

Καλώς ορίσατε στο τραπέζι μας. Στον χώρο αυτό, θα θέλαμε να νιώσετε κάτι παραπάνω από επισκέπτες θα θέλαμε να νιώσετε καλεσμένοι μας. Εδώ, η κουζίνα δεν είναι απλώς ένας σταθμός παραγωγής, αλλά η καρδιά ενός σπιτιού που χτυπά με τον ρυθμό δύο γυναικών.

Χωρίς μεγάλες ομάδες ή βιομηχανική ταχύτητα, επιλέξαμε τον δύσκολο δρόμο: αυτόν που απαιτεί προσωπική φροντίδα, χρόνο και αληθινό κόπο.

Welcome to our table. In this space, we hope you feel like more than visitors we hope you feel like our guests. Here, the kitchen is not simply a place of production, but the heart of a home, beating to the rhythm of two women.

Without large teams or industrial speed, we chose the harder path one that requires personal care, time, and genuine effort.



ΚΕΦΑΛΟΝΙΤΙΚΗ ΚΟΥΡΛΑΜΑΔΑ
ολόφρεσκα, τση ώρας ολοζώντανη, σπαρταράει...

Μοσχάτο Κεφαλληνίας!
Το Αντίδοτο στην Κουρλαμάδα

Λένε πως στην Κεφαλονιά είμαστε όλοι λίγο «κουρλοί» λόγω των μαγνητικών πεδίων του Αίνου.

Εμείς πιστεύουμε πως φταίει το Μοσχάτο!

Πρόκειται για παλιά ποικιλία, από λιαστές σταφίδες, τόσο αρωματικό και γλυκό, που ακόμα και ο πιο αγριεμένος Κεφαλονίτης ηρεμεί μετά το πρώτο ποτήρι.

Ένα κρασί που αν δεν σε κάνει να τραγουδίσεις καντάδα, τουλάχιστον θα σε κάνει να χαμογελάς χωρίς λόγο.

Ταιριάζει με τυριά, φρούτα, επιδόρπια ή και μόνο του.

Στην κουζίνα του La Tavolata γίνεται ένας μικρός, γλυκός χαμός, χώρος λιγοστός, άνθρωποι λίγοι, αλλά καρδιά μεγάλη. Τρέχουμε, γελάμε, φωνάζουμε «πέρασε!» και στριμωχνόμαστε σαν σε κεφαλονίτικο πανηγύρι, κι όμως μέσα σε όλο αυτό το σκηνικό γεννιούνται πιάτα που μοσχοβολάνε παράδοση, σπιτικό μεράκι και αγάπη.

Γιατί μπορεί η κουζίνα να είναι μικρή, αλλά οι γεύσεις της χωράνε ένα ολόκληρο νησί.



info@latavolata.gr

La Tavolata

"They will feed you, argue with you, laugh with you, and before you know it, you're planning your next visit like you never left."

"You don't just visit Kefalonia. You get adopted by it. Loudly, warmly, and with a full table."

"You don't meet a Kefalonian. You experience one."

It starts with a handshake and ends with life advice, three drinks, and a story you'll be telling forever."

"In Kefalonia, a simple conversation sounds like a fight, a fight sounds like a festival, and a festival... well, that's just another Tuesday."



Ψωμί μερίδα

Βούτυρο

Ελαιόλαδο

Μαγιονέζα μερίδα



Bread portion

Butter

Olive oil

Mayonnaise portion



Porzione di pane

Burro

Olio d'oliva

Porzione di maionese





ΟΡΕΚΤΙΚΑ - STARTERS

Ελιές	Olives	Olive
Σκορδόψωμο	Garlic Bread	Olio
Τζατζίκι	Tzatziki	Tzatziki
Τυροκαυτερή	Spicy cheese dip	Salsa piccante al formaggio
Φέτα	Feta chesse	Formaggio feta
Φέτα σαγανάκι	Feta saganaki	Saganaki feta cheese
Σαγανάκι	Saganaki cheese	Formaggio saganaki
Φέτα σε φύλλο κρούστας με μέλι και σουσάμι	Feta cheese in pastry sheets with honey and sesame	Feta in pasta fillo con miele e sesamo
Χαλούμι ψητό με λιαστές ντομάτες	Grilled halloumi cheese with sun dried tomatoes	Halloumi alla griglia con pomodori secchi
Κεφτεδάκια (με φρέσκο κιμά και μπαχαρικά, παραδοσιακή συνταγή)	Meat balls (with fresh minced beef and spices, traditional recipe)	Polpette (con carne macinata fresca e spezie, ricetta tradizionale)
Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες	Fresh French fries	Patatine fritte fresche
Χοιρινό λουκάνικο φλαμπέ (το ψήνετε μόνοι σας για να βοηθήσετε τον σεφ, με πικάντικη σως ντομάτας)	Sausage flambe (grill it yourself and help the chef , with spicy tomato sauce)	Salsiccia di maiale flambé (Lo cuocete voi stessi per aiutare il cuoco, con salsa di pomodoro piccante)
Μελιτζάνα στο φούρνο (παραδοσιακό πιάτο με φρέσκια ντομάτα, μαϊντανό και φέτα στο φούρνο)	Melanzane al forno (traditional dish with fresh tomato, parley and feta in the oven)	Aubergine in the oven (piatto tradizionale con pomodoro fresco, prezzemolo e feta al forno)
Χούμους (συνοδεύεται με πίτα)	Hummus (served with pita bread)	Hummus (servito con pane pita)

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Από το μποστάνι του νησιού

Χωριάτικη (ελληνική παραδοσιακή σαλάτα με παξιμάδι, ντόπιες ντομάτες, αγγούρι, κρεμμύδια, ελιές, κάπαρη, φέτα)	Greek Salad (greek traditional salad, with rusks, local tomatoes, cucumber, onions, olives, capers and feta cheese)	Insalata Greca (insalata tradizionale friselle greca con pomodori locali, cetriolo, cipolla, olive, capperi e formaggio feta)
Τονοσαλάτα (φιλέτα τόνου, μαρούλι, αγγούρι, ντομάτα, κρεμμύδια, βραστό αυγό, σάλτσα μαγιονέζας)	Tuna Salad (tuna fillet, lettuce, cucumber, tomato, onions, boiled egg, mayonnaise sauce)	Insalata di Tonno (filetto di tonno, lattuga, cetriolo, pomodoro, cipolla, uovo sodo e salsa alla maionese)
Ρεβυθοσαλάτα (ντομάτα, κρεμμύδι, αγγουράκι τουρσί, ελιές και σως vinaigrette λεμονιού)	Chickpea Salad (tomato, onion, pickled cucumber, olives and lemon vinaigrette)	Insalata di Ceci (pomodoro, cipolla, cetriolo sottaceto, olive e vinaigrette al limone)
Πράσινη σαλάτα με κατσικίσιο τυρί (με κατσικίσιο τυρί, σύκα ξερά, σταφίδες, καρύδια, sauce μελιού)	Green Salad with goat cheese (with goat cheese, dried figs, raisins, walnuts & honey dressing)	Insalata verde con formaggio di capra (con formaggio di capra, fichi secchi, uvetta, noci e salsa al miele)



Slow Cooking

Στιφάδο μοσχάρι

Τρυφερά κομμάτια μοσχαριού σιγομαγειρευμένα σε σάλτσα κόκκινου ξυδιού, ντομάτες, μπαχαρικά και καραμελωμένα κρεμμυδάκια.

Κλέφτικο

Σιγομαγειρευμένα κομμάτια αρνιού χωρίς οστά, σε ελαιόλαδο, πιπεριές, φρέσκια ντομάτα, δεντρολίβανο και μικρά κομμάτια τυριού στο πήλινο με πατάτες φούρνου

Ελληνικός μπελάς

Μουσακάς

Διάσημος και αρωματικός με πολλά στάδια μαγειρέματος, μελιτζάνες, κιμάς μοσχαρίσιος, χειροποίητη μπεσαμέλ και τυρί τριμμένο

Ρωτήστε για.....αυτά

Πάστα Μπολονέζ (το πιάτο που δεν λείπει ποτέ απο το τραπέζι του Έλληνα)

Αλά ελληνικά με κιμά απο εκλεκτό κρέας μοσχαριού, σάλτσα ντομάτας και τυρί τριμμένο

Νιόκι (Χαμογελάμε στους Ιταλούς)

Νιόκι με κόκκινη πιπεριά, κοτόπουλο, τριμμένη παρμεζάνα, μπέικον και κρέμα γάλακτος

Δεν έχουμε ψάρια αλλά...

Γαρίδες ντόπιες Νο.1 (Μεγαλούτσικες)

Στο grill με σως ελαιόλαδο, ρίγανη και λεμόνι, σερβίρεται με σαλάτα

Για Χορτοφάγους

Φαλάφελ

Σαλάτα και φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες

Γύρος λαχανικών από σόγια

Με μπαχαρικά σερβιρισμένος με πιτούλες, τζατζίκι, ντομάτα και κρεμμύδι και φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες

Χαλούμι με πίτα

Με αφράτη παραδοσιακή πίτα, σαλάτα από ντομάτα και κρεμμύδι, πιπεριά και σως τζατζικιού με φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες

Γύρος ο Ελληνικός

Γύρος Χοιρινός

Από ζουμερές φλούδες σπαλοπανσέτας με αρώματα πάπρικας, τζατζίκι, σαλάτα, πίτα και φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες

Γύρος Κοτόπουλο

Από στήθος και μπούτι αρωματισμένος με μπαχαρικά, με παραδοσιακή πίτα, τζατζίκι, σαλάτα, φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες

Η ώρα της υπομονής

Σουβλάκια

Χοιρινό

Από φρέσκα κομμάτια εκλεκτής πανσέτας με πιτούλα, φρέσκια ντομάτα, κρεμμύδια, τζατζίκι στο πλάι και φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες

Κοτόπουλο

Από φρέσκο στήθος κοτόπουλου με πιπεριά, σερβίρεται με τζατζίκι, πιτούλα, φρέσκια ντομάτα, κρεμμύδι, φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανιτές

Κεμπάπ το ανατολίτικο

Με αρνίσιο και μοσχαρίσιο κιμά, ανατολίτικα μπαχαρικά, πίτα, σαλάτα, τζατζίκι και φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανιτές

LA TAVOLATA GRILL

Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα

Σερβίρεται με σαλάτα και φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες.

Χοιρινή (Αρχόντισσα)

Αρώματα και γεύσεις να σας απογειώσουν, μην βάλετε αλατοπίπερο, έχω βάλει (γελάστε). Σερβίρεται με σαλάτα και φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες

Αρνίσια παιδάκια

Δεν έχουμε πολλά να πούμε εδώ... Ευλογημένο. Σερβίρεται με φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανιτές και σαλάτα

Μπιφτέκι γεμιστό LA TAVOLATA

Εδώ μιλάμε για δύναμη γεύσης κι αρωμάτων. Από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, ελιάς ή κοιλιάς, μπέικον και ελληνικό μαλακό τυρί. Σαλάτα για δροσιά και φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες.

Μπιφτέκι

Μοσχαρίσιος κιμάς, σαλάτα και φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανιτές.

Για τα παιδιά

Κοτομπουκιές

Με φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανιτές και σως μουστάρδας, μαγιονέζας .



Slow Cooking

Beef Stifado

Tender pieces of beef slow-cooked in a rich sauce of red vinegar, tomatoes, spices and caramelised pearl onions.

Kleftiko

Slow-cooked boneless lamb in olive oil with peppers, fresh tomato, rosemary and small pieces of cheese, baked in a clay pot and served with oven potatoes.

Greek Trouble

Moussaka

A famous and aromatic dish prepared in several stages, with layers of eggplant, minced beef, homemade béchamel and grated cheese.

Ask for these

Pasta Bolognese (A dish that never misses from a Greek table)

A Greek-style favourite with selected minced beef, tomato sauce and grated cheese.

Gnocchi (We smile at the Italians.)

Gnocchi with red pepper, chicken, grated Parmesan, bacon and cream sauce.

We Don't Have Fish... But

Local Prawns No.1(Nice big ones.)

Grilled with olive oil sauce, oregano and lemon, served with salad.

For Vegetarians

Falafel

Servito con insalata fresca e patate fritte tagliate al momento.

Vegetable Gyros (Soy-Based)

Seasoned soy-based vegetable gyros served with pita bread, tzatziki, tomato, onion and freshly cut fried potatoes.

Greek Halloumi

Grilled halloumi served with fluffy traditional pita bread, tomato and onion salad, peppers, tzatziki sauce and freshly cut fried potatoes.



The Greek Gyros

Pork Gyros

Juicy slices of pork belly seasoned with paprika, served with tzatziki, salad, pita bread and freshly cut fried potatoes.

Chicken Gyros

Marinated chicken breast and thigh with aromatic spices, served with traditional pita bread, tzatziki, salad and freshly cut fried potatoes.

The Time of Patience

Souvlaki

Pork

Fresh cuts of selected pork belly served with pita bread, fresh tomato, onion, tzatziki on the side and freshly cut fried potatoes.

Chicken

Fresh chicken breast with peppers, served with tzatziki, pita bread, fresh tomato, onion and freshly cut fried potatoes.

Eastern-Style Kebab

Minced lamb and beef with oriental spices, served with pita bread, salad and tzatziki.

La Tavolata Grill

Beef Rib Steak

Served with salad and freshly cut fried potatoes.

Pork Steak “Archontissa”

Aromatic flavours that will lift your senses. No need to add salt or pepper — we’ve already done it for you (laugh!) Served with salad and freshly cut fried potatoes.

Lamb Chops

Not much to say here... simply blessed. Served with freshly cut fried potatoes and salad

LA TAVOLATA Stuffed Burger

A powerful combination of flavours and aromas. Made from fresh minced beef, filled with olives, bacon and soft Greek cheese. Served with freshly cut salad and fried potatoes.

Beef Burger Patty

Fresh minced beef served with salad and freshly cut fried potatoes.

For Kids

Chicken Nuggets

Served with freshly cut fried potatoes and mustard & mayonnaise sauce.





Slow Cooking

Stifado di Manzo

Teneri pezzi di manzo cotti lentamente in una ricca salsa di aceto rosso, pomodoro, spezie e cipolline caramellate.

Kleftiko

Agnello disossato cotto lentamente con olio d'oliva, peperoni, pomodoro fresco, rosmarino e piccoli pezzi di formaggio, cotto in terracotta e servito con patate al forno.

Greek Trouble

Moussaka

Un piatto famoso e aromatico preparato in più fasi, con strati di melanzane, carne macinata di manzo, besciamella fatta in casa e formaggio grattugiato.

Chiedete per questi

Pasta alla Bolognese (Il piatto che non manca mai sulla tavola dei greci)

Un classico "alla greca" con carne macinata di manzo selezionata, salsa di pomodoro e formaggio grattugiato.

Gnocchi (Sorridenti agli italiani.)

Gnocchi con peperone rosso, pollo, parmigiano grattugiato, pancetta e panna.

Non abbiamo pesce... ma

Gamberi Locali N°1 (Piuttosto grandi)

Alla griglia con salsa di olio d'oliva, origano e limone, serviti con insalata.

Per Vegetariani

Falafel

Serviti con salsa tahina, insalata fresca e patate fritte tagliate a mano.

Gyros Vegetale (a base di soia)

Gyros vegetale speziato a base di soia, servito con pita, tzatziki, pomodoro, cipolla e patate fritte fresche.

Halloumi Greco

Halloumi grigliato servito con soffice pita tradizionale, insalata di pomodoro e cipolla, peperoni, salsa tzatziki e patate fritte appena tagliate

Il Gyros Greco

Gyros di Maiale

Succose fette di pancetta di maiale aromatizzate alla paprika, servite con tzatziki, insalata, pita e patate fritte appena tagliate

Gyros di Pollo

Pollo (petto e coscia) marinato con spezie aromatiche, servito con pita tradizionale, tzatziki, insalata e patate fritte appena tagliate

Il Momento degli Spiedin Souvlaki

Maiale

Freschi pezzi di pancetta di maiale selezionata, serviti con pita, pomodoro fresco, cipolla, tzatziki a parte e patate fritte appena tagliate.

Pollo

Petto di pollo fresco con peperoni, servito con tzatziki, pita, pomodoro fresco, cipolla e patate fritte appena tagliate.

Kebab Orientale

Carne macinata di agnello e manzo con spezie orientali, servita con pita, insalata e tzatziki.

LA TAVOLATA GRILL

Costata di Manzo

Servita con insalata e patate fritte appena tagliate.

Bistecca di Maiale “Archontissa”

Profumi e sapori che vi faranno volare. Non aggiungete sale e pepe, ci abbiamo già pensato noi (sorridetel!) Servita con insalata e patate fritte appena tagliate.

Costolette di Agnello

Non c'è molto da dire... semplicemente benedette. Servite con patate fritte appena tagliate e insalata.

Burger Ripieno LA TAVOLATA

Un'esplosione di sapori e profumi. Preparato con carne macinata di manzo fresca, ripieno con olive, pancetta e morbido formaggio greco. Servito con insalata appena tagliate e patate fritte

Burger di Manzo

Carne macinata di manzo servita con insalata appena tagliate e patate fritte.

Per Bambini

Nuggets di Pollo

Serviti con appena tagliate patate fritte e salsa alla senape e maionese.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ & ΠΑΓΩΤΑ - DESSERTS & ICE CREAM



Πορτοκαλόπιτα

(παραδοσιακό κέικ πορτοκαλιού με σιρόπι)

Μπακλαβάς

(παραδοσιακό γλυκό με φύλλο, αμύγδαλο, σιρόπι)

Σουφλέ σοκολάτας

Cheesecake

Γιαούρτι με μέλι

Τιραμισού

Κρεμ Μπρουλέ

Παγωτό μπάλα

(βανίλια, σοκολάτα)

Παγωτό μπάλα

(oreo)



Orange pie

(Traditional orange sponge cake with syrup)

Baclava

(traditional sweet with leaf, almond, syrup)

Suffle chocolate

Cheesecake

Local yogurt and honey

Tiramisu

Crème brûlée

Ice cream ball

(vanilla, chocolate)

Ice cream ball

(oreo)



Torta all'arancia

(pan di Spagna tradizionale all'arancia con sciroppo)

Baklava

(dolce tradizionale con pasta fillo, mandorle e sciroppo)

Soufflé al cioccolato

Cheesecake

Yogurt locale con miele

Tiramisu

Crème brûlée

Pallina di gelato

(vaniglia, cioccolato)

Pallina di gelato

(oreo)

ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ - ALCOHOLIC BEVERAGES

Whiskey 12 ετών

Whiskey

Vodka

Gin

Bacardi

Metaxa 5*

Ούζο καραφάκι

Ούζο (ποτήρι)

Baileys

Amareto

Drambuie

Grand Marnier

Κρέμα σοκολάτας με Τεκίλα

Κρέμα μπανάνας με Τεκίλα

Whiskey 12 years old

Ouzo carafe

Ouzo (glass)

Chocolate cream with tequila

Banana cream with tequila

Whisky 12 anni

Caraffa di ouzo

Ouzo (bicchiere)

Crema al cioccolato con tequila

Crema alla banana con tequila

COCKTAILS

Aperol

Mojito

Vodka watermelon



ΣΑΜΠΑΝΙΑ - CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut Premier (750 ml)

ΜΠΥΡΕΣ - BEERS / LAGER

Μύθος βαρελίσια
(μεγάλη)

Mythos draught (large)

Mythos alla spina (grande)

Μύθος βαρελίσια
(μικρή)

Mythos draught (small)

Mythos alla spina (piccola)

Μύθος μπουκάλι
500ml

Mythos bottle 500ml

Mythos in bottiglia (500 ml)

Μύθος radler (με
λεμόνι) 330ml

Mythos radler (with
lemon) 330ml

Mythos Radler al limone
(330 ml)

Φιξ 500ml

Fix 500ml

Fix 500ml

Φιξ 0,0% 500ml

Alfa 500ml

Fix 0,0% 500ml

Άλφα 500ml

Fix 0,0% 500ml

Alfa 500ml

Μάμος Greek beer
500ml

Mamos Greek beer
500ml

Birra greca Mamos (500 ml)

Kefalonian beer
330ml

Kefalonian beer
330ml

Birra Kefalonita (330ml)

Stella Artois
330ml

Stella Artois 330ml

Stella Artois (330ml)

Somersby Apple Cider 330ml

Somersby Watermelon 330ml

Somersby Mango - Lime 330ml

ΚΑΦΕΔΕΣ - COFFEES



Ελληνικός καφές	Greek coffee	Caffè greco
Εσπρέσσο	Espresso	Espresso
Καπουτσίνο	Cappuccino	Cappuccino
Αμερικάνο	Americano	Caffè Americano
Νες καφέ	Nescafe	Nescafé
Νες καφέ φραπέ	Frappe (ice cold)	Frappé (freddo)
Τσάι	Tea	Tè

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / ΧΥΜΟΙ - SOFT DRINKS / JUICES

Αναψυκτικά	Soft Drinks	Bibite analcoliche
Σπιτική λεμονάδα	Homemade lemonade	Limonata fatta in casa
Σπιτικό μάνγκο με lime	Homemade mango with lime	Mango fatto in casa con lime
Χυμός φρούτων	Fruit juice	Succo di frutta
Χυμός μήλου	Apple juice	Succo di mela
Παγωμένο τσάι	Ice Tea	Tè freddo
Schweppes με λεμόνι	Schweppes with lemon	Schweppes al limone
Schweppes με ροζ γκρέιπφρουτ	Schweppes with pink grapefruit	Schweppes al pompelmo rosa

ΝΕΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ - BOTTLED WATER

Εμφιαλωμένο νερό (μεγάλο) 1L	Bottled water (large) 1L	Acqua minerale in bottiglia (grande) 1L
Εμφιαλωμένο νερό (μικρό) 500ml	Bottled water (small) 500ml	Acqua minerale in bottiglia (piccola) 500ml
Εμφιαλωμένο νερό (αφρώδες) 750ml	Bottled water (sparkling) 750ml	Acqua minerale frizzante in bottiglia 750ml
Εμφιαλωμένο νερό (αφρώδες) 330ml	Bottled water (sparkling) 330ml	Acqua minerale frizzante in bottiglia 330ml

WINE LIST

- 12% Λευκό Τσαούσι ξηρό, ποικιλία τοπική 500ml
- 12% Ροζέ ποικιλίες ντόπιες 500ml
- 13% Κόκκινο Μαυροδάφνη ποικιλίες ντόπιες 500ml
- 12% Λευκό Τσαούσι ξηρό, ποικιλία τοπική 1000ml
- 12% Ροζέ ποικιλίες ντόπιες 1000ml
- 13% Κόκκινο Μαυροδάφνη ποικιλίες ντόπιες 1000ml
- 12% Λευκό κρασί ντόπιο (500 ml)
- 12% Κόκκινο κρασί (500 ml)
- 12% Ροζέ κρασί (500 ml)
- Ρετσίνα άσπρη (500 ml)
- Mega Spileo κόκκινο ξηρό (750 ml)
- 11.5% Prosecco white (750ml)
- 11.5% Prosecco white (200 ml)
- Prosecco white 0% αλκοόλ (750ml)

Λευκά

Μουσών 9 Κτήμα Μουσών

Λαμπερό λεμονοπρασινό χρώμα, πλούσια αρώματα αχλαδιού, μίλου, ροδάκινου και λευκών λουλουδιών.

Ορεινά Αρμάκια Πετρακόπουλος Ρομπόλα

Απαλό λεμονί μέτρια αρωματική ένταση με κυρίαρχα τα λευκά άνθη, το λευκόσαρκο ροδάκινο και αγιόκλημα.

Rhombus Ασύρτικο Ρομπόλα Gentilini

Αρώματα πορτοκαλιού, μία γλυκιά άγουρη τροπικότητα πεπονιού και διακριτικά άνθη από γιασεμί.

Ροζέ

Μουσών 9 Syrah, Μούχταρο Κτήμα Μουσών

Ιδιαίτερο και ανοιχτό χρώμα, πολύ καλά ισορροπημένο με ένα μπουκέτο από διάφορα φρούτα και φρουτώδες τελείωμα.

Mediterranee Le petit Gueissard Syrah, Grenache, Cinsault

Αρωματικό με μεγάλη φρεσκάδα και αρώματα εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων.

Ερυθρά

Μουσών 9 Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Κτήμα Μουσών

Κομψό μπουκέτο με νότες από μαύρα φραγκοστάφυλα, βατόμουρα, μπαχαρικά και αρωματισμένο καπνό.

Ατμα Ξινόμαυρο, Μανδηλαριά Θυμιόπουλος

Αρώμα που κυριαρχείται από φράουλες, δαμάσκηνα και βατόμουρα που αγκαλιάζονται από νότες βοτάνων και γλυκών μπαχαρικών.

Λευκά Κρασιά Επιδόρπιου

Joya Darling Μοσχάτο Χαριτάτου

Πλούσια μύτη γεμάτη, ροδάκινο, αποξηραμένα βερίκοκα, ξηρούς καρπούς και σταφίδα.

Αρτάνα Μοσχάτο Πετρακόπουλος

Απαλό λεμονί χρώμα και κομψά αρώματα λευκού τριαντάφυλλου, λεμονιού, γιασεμιού, μέντας, γκρέιπφρουτ, κορόμπλου και άγουρου ροδάκινου.

Μοσχάτο 200gr

WINE LIST

- 12% White Tsaousi Dry Wine, Local Variety (500 ml)
- 12% Rosé Wine, Local Varieties (500 ml)
- 13% Red Mavrodaphne Wine, Local Varieties (500 ml)
- 12% White Tsousi Dry Wine, Local Variety (1000 ml)
- 12% Rosé Wine, Local Varieties (1000 ml)
- 13% Red Mavrodaphne Wine, Local Varieties (1000 ml)
- 12% Local White Wine (500 ml)
- 12% Red Wine (500 ml)
- 12% Rosé Wine (500 ml)
- White Retsina (500 ml)
- Mega Spileo κόκκινο ξηρό (750 ml)
- 11.5% Prosecco white (750ml)
- 11.5% Prosecco white (200 ml)
- Prosecco white 0% αλκοόλ (750ml)

White Wines

Mouson 9, Ktima Mouson

Bright lemon-green color with rich aromas of pear, apple, peach, and white flowers.

Orina Armákia Robola, Petrakopoulos Winery

Pale lemon color with moderate aromatic intensity, dominated by white blossoms, white-fleshed peach, and honeysuckle.

Rhombus Assyrtiko Robola, Gentilini Winery

Aromatic profile with notes of orange, subtle unripe tropical melon, and delicate jasmine flowers.

Artana Moschato, Petrakopoulos Winery

Pale lemon color with elegant aromas of white rose, lemon, jasmine, mint, grapefruit, cornelian cherry, and unripe peach.

Rosé Wines

Mouson 9 Syrah, Mouchtaro, Ktima Mouson

Distinctive pale color, beautifully balanced with a bouquet of red fruits and a fresh, fruity finish.

Mediterranee Le petit Gueissard Syrah, Grenache, Cinsault

Highly aromatic and fresh, with notes of citrus fruits and stone fruits.

Red Wines

Mouson 9, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Ktima Mouson

Elegant bouquet with notes of blackcurrant, blackberry, spices, and aromatic tobacco.

Atma Xinomavro, Mandilaria, Thymiopoulos Winery

Aromatic profile dominated by strawberries, plums, and blackberries, complemented by herbal notes and sweet spices.

White Dessert Wines

Joya Darling Moschato, Haritatos Winery

Rich and expressive nose with aromas of peach, dried apricots, nuts, and raisins

.Artana Moschato, Petrakopoulos Winery

Pale lemon color with elegant aromas of white rose, lemon, jasmine, mint, grapefruit, cornelian cherry, and unripe peach.

Moschato 200gr