

Bruschetta	€ 5,50
Με μαρινάτο γαύρο και τσιτσίραφα with marinated anchovy -Με κρέμα λιαστής τομάτας προσούτο και παρμεζάνα <i>With sun-dried tomato cream, prosciutto and parmesan</i>	
Vitello Tonnato	€ 12,80
(Μοσχάρι με σάλτσα σπιτικής μαγιονέζας με κάπαρη , φιλέτο αντζούγιας και τόνο) (Sliced veal with mayonnaise- like sauce flavored with capers, anchovy fillet and tuna)	
Arancini	€ 9,80
με κασέρι Βόλου και chutney (κροκέτα με βάση το ριζότο) <i>Arancini with Greek cheese and chutney (stuffed rice balls)</i>	
Χειροποίητα φρέσκα Gnocchi απο σπανάκι,	€ 12,80
καρύδια και gorgonzola <i>Hand made fresh spinach gnocchi, with nuts and gorgonzola cheese</i>	
Βασιλομανίταρα -Boletus edulis	€ 16,50
Στραπατσάδα	
<i>Scrambled eggs with wild mushrooms boletus edulis</i>	
Άγρια σπαράγγια	€ 9,80
στραπατσάδα <i>Scrambled eggs with wild asparagus</i>	
Ρεβύθια	€ 9,80
με σύγκλινο Μάνης και αρωματικά βότανα <i>Chickpeas with "Syglino Manis" (pork) and herbs</i>	
Χούμους	€ 7,80
με ρεβίθια ,ταχίνι και κουκουνάρι <i>Chickpeas hummus with tachini and pine</i>	

ΣΑΛΑΤΕΣ – SALADS

Πράσινη με prosciutto και πετιμέζι φιρικιού € 12,00
Ανάμικτη πράσινη σαλάτα με πορτοκάλι, προσούτο,
καβουρδισμένο κουκουνάρι & σουσάμι, βαλσάμικο,
ελαιόλαδο, πετιμέζι φιρικιού & φλούδες παρμεζάνας
*Green salad, orange, prosciutto,
pine nuts & sesame , balsamic, apple syrup*,
olive oil & parmesan*

Ταμπουλέ (tabbouleh) € 11,00
Αραβική σαλάτα με πλιγούρι,μαϊδανό,δύσμο,τοματίνια,αγγούρι και κρεμμύδι
*Tabbouleh salad with bulgur, parsley,
spearmint, small tomatoes,cucumber and onion*

Φακές Καστοριάς € 11,00
με ρόκα, σπανάκι μαρινάτο γαύρο και λαδολέμονο,
*Lentils from "Kastoria" with rocket selvatica, spinach, ,marinated anchovy
olive oil and lemon*

ΤΥΡΙΑ-CHEESES

Ψητά τυριά € 13,80
(μανούρι Θεσσαλίας,ταλαγάνι, χαλούμι)
με σπιτικά chutneys
*Grilled cheeses (, Manuri,Haloumi,talagani)
with home- made chutneys*

Πιάτο με Ελληνικά τυριά € 25,00
και σπιτικά chutneys
Plateau with Greek cheeses and homemade chutneys

Ψωμί με προζύμι και ελιές Πηλίου..... € 2,20/μερίδα <i>Leavened bread and local olives</i>
--

Μοσχαρίσιο χτένι σιγοψημένο στη γάστρα με φρέσκια ρίγανη και μελισσόχορτο <i>Beef braised in a pot with fresh oregano and lemon balm (Melissa officinalis)</i>	€ 17,00
Κοτόπουλο Caprese με φρέσκια μοτσαρέλα ,τοματίνια και βασιλικό <i>Chicken fillet "Caprese" with fresh mozzarella, cherry tomatoes and basil</i>	€ 15,50
Ριζότο με φρέσκιες σουπιές σκόρδο και λευκό κρασί <i>Risotto with fresh cuttlefish, cuttlefish ink, garlic and white wine</i>	€ 16,50
Κριθαρότο με φρέσκα θαλασσινά (γαρίδες και μύδια) <i>Seafood Orzotto with fresh Shrimps & Mussels</i>	€ 17,50
Ριζότο με άγρια μανιτάρια και παρμεζάνα <i>Risotto with wild Porcini mushrooms and Parmesan</i>	€ 16,50
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι με sauce Gorgonzola <i>Beef Burger with Gorgonzola sauce</i>	€ 16,00
Κότσι χοιρινό (για δύο άτομα) σιγοψημένο στο φούρνο καραμελωμένο με πετιμέζι φιρικιού, με σπαστό πουρέ πατάτας & καρότου <i>Hock (pork) slow -baked in the oven with apple-syrup caramel crust, homemade mashed potato & carrot (for two persons)</i>	€ 26,80
Μπριζόλα χοίρου Ανάβρας μαριναρισμένη με δενδρολίβανο,κρασί και ψητά λαχανικά <i>Grilled pork steak (farms in Anavra, Thessaly) marinated with rosemary & wine, served with grilled vegetables</i>	€ 16,00

Μοσχαρίσια ταλιάτα € 24,00
ουράς κιλότου (+/- 280g)
Beaf tri tip tagliata

Liquini με κοτόπουλο € 12,20
σάλτσα μουστάρδας και φρέσκο κρεμμύδι
Linguini with chicken, mustard sauce and fresh onion

ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΘΕΣΣΑΛΙΚΑ ΚΡΕΑΤΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ ΦΑΡΜΑΣ ΜΠΑΪΡΑΜΟΓΛΟΥ

Bio cuts from "Bairamoglou" organic farm, Thessaly

Dry aged T-bone steak € 6,50 /100gr
με ψητά λαχανικά / served with grilled vegetables

Μοσχαρίσια ταλιάτα
από καρδιάς κιλότου ή κεφαλή φιλέτου € 26,00
(+/- 280gr)
Veal fillet or Rump steak (Tagliata)

Μοσχαρίσια ταλιάτα New York € 28,50
(+/- 280gr)
New York steak (Tagliata) organic farming

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ-DESSERTS

Τάρτα σοκολάτας με δαμάσκηνο € 11,50
Chocolate tart with sundried plumps

Cheese cake με μανταρίνι € 12,00
Mandarin cheese cake

Κρασιά σε ποτήρι (150 ml)

ΛΕΥΚΑ

Μαντινεία Τσέλεπου € 7,20
Μοσχοφίλερο, Μαντινεία (ΠΟΠ)

Φραγκόσπιτο Ταβαλά.....€ 7,20
Μαλβαζία και Μοσχάτο Σπίνας

ΕΝΟΤΡΙΑ Δουλουφάκη..... € 5,50
Βηλάνα, saunignon Blanc Κρήτη (ΠΤΕ)

ΡΟΖΕ

Gris de nuit Τσέλεπου..... € 8,00
Ποικιλία: Μοσχοφίλερο

Απο δυο χωριά Καραμήτρου Ημίξηρος..... € 7,20
Μαύρο Μεσενικόλα 100%

ΕΡΥΘΡΑ

Δρυόπη Τσέλεπου..... € 8,00
Αγιωργίτικο Νεμέας, Νεμέα (ΠΟΠ)

Ραφάνη Ντούγκου € 8,60
Ξινόμαυρο, Κρασάτο & Σταυρωτό, Ραφάνη (ΠΟΠ, BIO)

ΕΝΟΤΡΙΑ Δουλουφάκη..... € 5,80
Λιάτικο, Κοτσιφάλι και syrah

ΑΦΡΩΔΗ

Καρανίκα λευκός αφρώδης Extra Brut € 9,50
Moscato D'Asti € 7,20
Prosecco € 7,20

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

ΛΕΥΚΑ

Μαντινεία Τσέλεπου € 29,80

Ποικιλία: Μοσχοφίλερο
Προέλευση: Μαντινεία
Παραγωγός: Κτήμα Τσέλεπου

Φραγκόσπιτο Ταβαλά € 30,50

Ποικιλίες: 50% Μαλβάζια
50% Μοσχάτο Σπίνας
Προέλευση: Κρήτη
Παραγωγός: Ταβαλάς

Meth' imon Acacia € 33,00

Ποικιλία: Ασύρτικο & Sauvignon
Blanc ζυμωμένο και ωριμασμένο για
9 μήνες σε βαρέλια ακακίας
Προέλευση: Λάρισα
Παραγωγός: Οινοποιείο Ντούγκου

Δάφνιος Δουλουφάκη € 26,50

Ποικιλία: Βιδιανό
Προέλευση: Δάφνες, Κρήτη
Παραγωγός: Νίκος Δουλουφάκης

Τέσσερεις Λίμνες € 38,50

Ποικιλιακή Σύσταση: Chardonnay &
Gewurztraminer
Παραγωγός: Κτήμα Κύρ - Γιάννη
Προέλευση: Φλώρινα
Επιδέχεται παλαίωση δύο ετών

Κάναβα Χρυσού € 58,00

Τσέλεπου
Ποικιλία: Ασύρτικο

Προέλευση: Σαντορίνη Π.Ο.Π
Παραγωγός: Κτήμα Τσέλεπου

The King's Court € 45,50 Of Fthia

Ποικιλιακή Σύσταση: Ασύρτικο &
Μπατίκι
Προέλευση: Ναρθάκιο Όρος,
Θεσσαλία
Παραγωγός: Οινοποιία
"ΑρλεκΟίνων Χώρα"
Βιολογικός οίνος περιορισμένη
παραγωγής 1100 φιαλών
παρασκευασμένος με διαδικασία
προζυμωτικής κρυσταλλικής

Αρλεκοίνων Χώρα € 33,00

Ποικιλία: Chardonnay Βιολογικής
καλλιέργειας
Προέλευση: Αρχαία Φθία, Ναρθάκιο
όρος
Παραγωγός: Αριστοτέλης Λιάπης -
οινοποιία "ΑρλεκΟίνων Χώρα"

Πάνου Σαρρή € 33,00

Ποικιλία: Ρομπόλα
Παραγωγός: Πάνος Σαρρής
Προέλευση: Κεφαλληνία Π.Ο.Π

Παπαγιαννάκου € 28,00

παλαιά κλήματα
Ποικιλία: Σαβατιανό
Παραγωγός: Παπαγιαννάκος
Προέλευση: Μαρκόπουλο Αττικής

Άτι Αργυράκη € 28,00

Ποικιλιακή Σύσταση: Μαλαγουζιά
εξ Ασύρτικο και Ξινόμαυρο
Προέλευση: Τριπόταμος Ημαθίας
Παραγωγός: Οινοποιείο Αργυράκη

**Μαλαγουζιά
Κτήμα Άλφα. € 33,00**

Ποικιλίες: Μαλαγουζιά
Προέλευση: Αμύνταιο
Παραγωγός: Κτήμα Άλφα

Καρυπιδη € 33,00

Sauvignon Blanc
Ποικιλίες: Sauvignon Blanc
Προέλευση: Βούναινα Θεσσαλίας
Παραγωγός: Π. Καριπίδης

Milea € 32,00

Ποικιλία: Chardonnay
Προέλευση: Αργαλαστή, Πήλιο
Παραγωγός: Λάζαρος Καριπίδης
Τοπικός οίνος από ενιαίο βιολογικό
αμπελώνα

Κτήμα Γεροβασιλείου € 45,00

Ποικιλία: Chardonnay
Παραγωγός: Κτήμα Γεροβασιλείου
Προέλευση: Επανομή

Ασύρτικο Πατιστή..... €---

Ποικιλία: Ασύρτικο (βαρέλι)
Προέλευση: Αργαλαστή, Πήλιο
Παραγωγός: Οινοποιείο Πατιστή

Καρανίκα € 39,00

Extra Brut - αφρώδες
Ποικιλία: Ξινόμαυρο-Ασύρτικο
Παραγωγός: Κτήμα Καρανίκα
Προέλευση: Λίμνη Βεγορίτιδα-
Αμύνταιο

ΕΡΥΘΡΑ

Γή και Ουρανός € 42,00

Ποικιλία: Ξινόμαυρο

Προέλευση: Τρίλοφο Ημαθίας

Νάουσα Π.Ο.Π

Παραγωγός: Οικογένεια Απόστολου

Θυμιόπουλου

Τουμένισα Χατζηβαρίτη Π.Ο.Π

€ 42,00

Ποικιλία: Ξινόμαυρο-Νεγκόσκα

Παραγωγός: Κτήμα Χατζηβαρύτη

Προέλευση: Φυλιριά Τουμένισσας

Ραφάνη Ντούγκου € 34,50

Ποικιλίες: Ξινόμαυρο, Κρασάτο &

Σταυρωτό

Προέλευση: Ραφάνη Π.Ο.Π

Παραγωγός: Δ. Ντούγκος

Κτήμα Καριπίδη € 39,00

Ποικιλία: Syrah βιολογικής

καλλιέργειας Προέλευση: Βούνατνα

Θεσσαλίας

Παραγωγός: Π. Καριπίδης

Κτήμα Μερκούρη € 36,50

Ποικιλίες: Μαυροδάφνη & Refosco,

Προέλευση: Κορακοχώρι Πύργου

Παραγωγός: Οικογένεια Μερκούρη

Ventum Σπανούδη € 29,00

Ποικιλία: 100% Merlot

Προέλευση: Πλαγιές Πάικου

Παραγωγός: Δ. Σπανούδης

Ξινόμαυρο Καρυδά € 44,50

Ποικιλία: Ξινόμαυρο

Προέλευση: Τάστρα Νάουσας

Π.Ο.Π

Παραγωγός: Οικογένεια Καρυδά

Ιαμα Βρυνιώτη € 29,00

Ποικιλίες: Βραδιανό & Syrah

Προέλευση: Τελέθριο Βόρειας

Εύβοιας

Παραγωγός: Βρυνιώτης

Αυλοτόπι € 45,00

Ποικιλία: Cabernet sauvignon

Παραγωγός: Κτήμα Τσέλεπου

Προέλευση: Ρίζες Αρκαδίας

Cyrus one -latour melas

€ 45,00

Ποικιλίες: Cabernet Franc-Merlot

Προέλευση: Αχινός Φθιώτιδας

Παραγωγός: Πύρος Μελάς

Κοκκινόμυλος Τσέλεπου

€ 50,50

Ποικιλία: Merlot

Προέλευση: Ορεινή Αρκαδία

Παραγωγός: Κτήμα Τσέλεπου

Μοσχόπολις 24 pinot noir

€ 46,00

Ποικιλίες: Pinot Noir

Προέλευση: Ορεινή Καστοριά

Παραγωγός: Μοσχόπολις-Γιώργος

Τερμάνης

***The fallen oak* € 31,00**

Κτήμα Κυρ-Γιάννη

Ποικιλίες: Ξινόμαυρο & merlot

Προέλευση: Γιανακοχώρι Νάουσας

Παραγωγός: Γιάννης Μπουτάρη

***Messenicola* € 38,50**

Ποικιλίες: Μαύρο Μεσσηνικόλα, Syrah & Carignan

Προέλευση: Μεσσηνικόλας Καρδίτσας

Παραγωγός: Οινοποιείο Γ.

Καραμήτρου

***Δυό ελιές* € 39,00**

Ποικιλίες: Syrah, Merlot &

Ξινόμαυρον. Προέλευση:

Γιανακοχώρι Νάουσας

Παραγωγός: Γιάννης Μπουτάρης

***Βιβλία Χώρα* € 45,00**

Ποικιλίες: Merlot & Cabernet

Sauvignon

Προέλευση: Παγγαίο, Κοκκινοχώρι

Καβάλας

Παραγωγός: Κτήμα Βιβλία Χώρα

***Κτήμα Δρυόπη.....* € 29,00**

Ποικιλία: Αγιωργίτικο Νεμέας

Προέλευση: Κρότσι Νεμέας

Παραγωγός: Τσέλεπος

***Δαλαμάρας Νάουσα* € 37,00**

Ποικιλία: Ξινόμαυρο

Παραγωγός: Δαλαμάρας

Προέλευση: Νάουσα

***Ventum Σπανούδη* € 29,80**

Ποικιλία: 90% Ξινόμαυρο –

10% Merlot

Προέλευση: Πλαγιές Πάικου

Παραγωγός: Δ. Σπανούδης

***Αιώρα* € 31,00**

Ποικιλίες: Μαυροτράγανο,

Ξινόμαυρο & syrah

Προέλευση: Αμύνταιο

Παραγωγός:

Μοσχόπολις-Γιώργος Τερμάνης

***Οργίων Σκλάβου* € 36,00**

Ποικιλία: Μαυροδάφνη (ξηρή)

Παραγωγός: Ευρυβιάδης

Σκλάβος

Προέλευση: Αηξούρι

Κεφαλονιάς

***Σάτυρος Πατιστή* € 26,50**

Ποικιλίες: Cabernet Sauvignon

Προέλευση: Αργαλαστή Πήλιο

Παραγωγός: Δημήτρης Πατιστή

ΦΟΖΕ

Gris de nuit

€ 28,00

Παραγωγός: Τσέλεπος
Προέλευση: Ρίζες Αρκαδίας Π.Ο.Π
Ποικιλία: Μοσχοφίλερο

Malbec Ζαφείρη

€ 27,50

Παραγωγός: Οινοποιία Ζαφείρη
Προέλευση: Νεμέα
Ποικιλία: Malbec

Idylle d'Achinos

€ 36,00

Ποικιλίες: Grenache-syrah-Αηγιωργήτικο
Παραγωγός: Πύρος Μελάς
Προέλευση: Αχινός Φθιώτιδας

Ακακίες

€ 27,00

Παραγωγός: Γιάννης Μπουτάρης
Προέλευση: Νάουσα
Ποικιλία: Ξινόμαυρο

Απο δύο χωριά (Ημίξηρος)

€ 26,50

Παραγωγός: Καραμήτρος
Προέλευση: Μορφοβούνι Καρδίτσας
Ποικιλία: Μαύρο Μεσενικόλα

Μοσχόπολις 8

€ 29,00

Παραγωγός: Μοσχόπολις-Γιώργος Τερμάνης
Προέλευση: ορεινή Καστοριά
Ποικιλίες: Ξινόμαυρο -Syrah

