

σκατzo
HERO'S

a l l d a y b u d d y

CON
tents

1. Breakfast pg. 05

2. Allday pg. 09

3. Drinks pg. 25

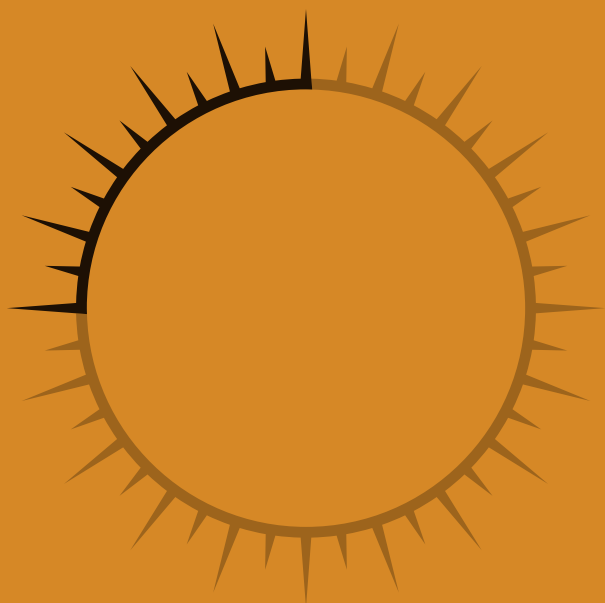
4. Dinner pg. 37

5. Wine list pg. 45

6. Desserts pg. 57

7. Cocktails pg. 59

Hi-Tech times in which we live are very fast and many things that were a part of general etiquette have been forgotten. In past times, politeness was a part of every day life and going out to a restaurant was a special and meaningful experience. Today, in most cases, that is gone, especially with the younger generation.



σκατσο μπρέκ
HERO'S FAST

* The traditional full English breakfast is a centuries old British breakfast tradition, one that can trace its roots back to the early 1300's. In one form or another, the tradition of a uniquely English breakfast is one that has been proudly sustained over the centuries by different generations of British society. Today the English breakfast is more popular than ever and you can usually find an English breakfast in most towns and cities across the country and overseas wherever you find the British.

.....

Ομελέτα ^{3,50}
τυρί – μπέικον

Ομελέτα Ελληνική ^{4,00}
με πιπεριές, φέτα και ελιές

Wrap ομελέτα ^{4,50}
*με τορτίγια, κρεμώδες τυρί,
γαλοπούλα και σπανάκι*

Scrambled eggs ^{4,50}
σπανάκι
*με φέτα, ντοματίνια
και φρυγανισμένο ψωμί*

Scrambled eggs ^{4,00}
καγιανά
με ντοματίνια και φρυγανισμένο ψωμί

Eggs Benedict salmon ^{5,50}
με μους αβοκάντο και καπνιστό σολομό

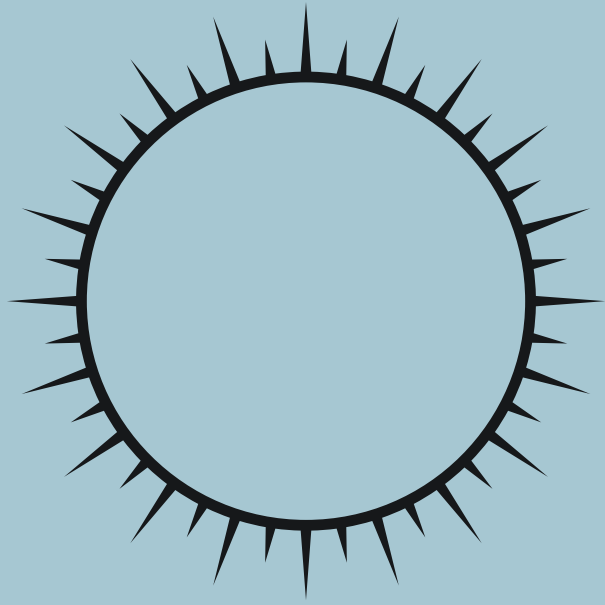
Eggs Benedict bacon ^{4,50}
με μπέικον και τυρί τσένταρ

English breakfast* ^{6,00}
*με αυγά, λουκάνικο, μανιτάρια,
φασόλια και μπέικον*

Ελληνικό πρωινό ^{6,00}
*με μανιτάρια, spring rolls φέτας,
απάκι και αυγά*

Γιαούρτι bowl ^{5,50}
δημητριακών
*με βρώμη, granola, σπόρους chia,
cranberries, goji berries και σιρόπι
σφενδάμου*

Γιαούρτι bowl ^{5,00}
με φρούτα
φράουλα, μπανάνα και μούρα



σκατσο όλ
HERO'S DAY

According to an often-repeated account that was first published in 1853, the first restaurant was opened in 1765 by a Parisian named Boulanger. Boulanger's establishment on rue des Poulies, near the Louvre, served mostly bouillons restaurants—that is, “restorative broths.”

The word comes from the Latin ‘restaurare,’ meaning “to renew.”

In addition to being a soup vendor, Boulanger was also a guy with a sense of humor: his establishment's motto was the Latin invitation *Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego vos restaurabo*. The sentence translates as “Come to me all who suffer from pain of the stomach and I will restore you”—a punning allusion to both the restorative quality of his broths and Jesus's invitation found in Matthew 11:28 “Come to me, all who labor and are heavy laden, and I will give you rest.”

Street food

Modern pizza evolved from similar flatbread dishes in Naples, Italy, in the 18th or early 19th century. The word pizza was first documented in A.D. 997 in Gaeta and successively in different parts of Central and Southern Italy. Pizza was mainly eaten in Italy and by emigrants from there.

EA

01. SY

snack

Τόστ 2,50

Αραβική πίτα 5,00

με κοτόπουλο, μπέικον,
ντομάτα, σάλτσα Caesar,
μαρούλι και τυρί τσένταρ

CLUB

02. sandwich

Classic 5,50

με τυρί, ζαμπόν, μπέικον,
ντομάτα, σάλτσα Caesar και μαρούλι

Chicken 6,00

με κοτόπουλο σε κρούστα franko, τυρί, ντομάτα,
μαρούλι και σάλτσα από αγγουράκι τουρσί

Salmon 7,00

ολικής με καπνιστό σολομό, γουακαμόλε, ντομάτα,
αγγουράκι τουρσί, πίκλα φινόκιο και φρέσκια σαλάτα



03. BUR

gers

Texas ^{6,50}

μπιφτέκι μόσχου, τυρί, μπέικον, καραμελωμένο κρεμμύδι, ντομάτα, μαρούλι και σάλτσα από αγγουράκι τουρσί

Chicken ^{6,00}

μπιφτέκι κοτόπουλο, τυρί τσένταρ, μπέικον, ντομάτα, μαρούλι και σάλτσα μουστάρδας

Smoked ^{6,50}

κοτόπουλο φιλέτο σε κρούστα ραγκο, φυστικοβούτυρο, καπνιστό τυρί και coleslaw με μαγιονέζα σκόρδου

Vegeterian ^{5,50}

ψητά λαχανικά με pesto βασιλικού, καραμελωμένα κρεμμύδια και χαλούμι

04. PIZ

za

Special ^{7,50}

τυρί, μπέικον,μανιτάρια, πιπεριές και σάλτσα ντομάτας

Ελληνική ^{7,00}

ντομάτα, φέτα, ελιές, πιπεριές και ρόκα

Bao Buns (pronounced “bow”), but also known as a ‘steamed buns’ or ‘baozi’, are a delicious, warm, fluffy treat of stuffing wrapped inside a sweet, white dough. Made with a mix of flour, yeast, sugar, baking powder, milk and oil, the bao is a tad sweeter than its closely related cousin, the dumpling.

BAO

05. buns

.....

Fish 7,50

γλώσσα πανέ, πίκλες, φινόκιο, καρότο και
ιαπωνική μαγιονέζα

Chicken 7,00

κοτόπουλο σε κρούστα ραπκ, αγγουράκι,
καρότο και σάλτσα με πίκλες αγγουριού

THE

06. duet

.....

Crossroads 18,00

mix street food 2 ατόμων

Compañeros 20,00

*μεξικάνικο menu 2 ατόμων
με ταλιάτα κοτόπουλο,
σαλάτα με ντοματίνια,
γουακαμόλε και τορτίγιες*

Lunch
time

Vegetables can be eaten either raw or cooked and play an important role in human nutrition, being mostly low in fat and carbohydrates, but high in vitamins, minerals and dietary fiber. Many nutritionists encourage people to consume plenty of fruit and vegetables, five or more portions a day often being recommended.

ΟΡΕ

07. ΚΤΙΚΑ

Ρολά φέτας ^{6,50}

με *chutney* ντομάτας
και μαύρο σουσάμι

Μπρουσκέτα ^{6,50}

μεσογειακή με
γαύρο και κρίταμο

Μix μανιταριών ^{12,00}

με καπνιστή πανσέτα
και *chips* παρμεζάνας

Roulette σολομού ^{11,00}

με ξινή κρέμα τυριού,
παντζάρι και πίκλα φινόκιο

Mouselin κοτόπουλο ^{9,00}

σε κρούστα *branko*
και γλυκόζηνη σάλτσα πιπεριάς

ΣΑ

08. ΛΑΤΕΣ

Caesar classic ^{8,00}

Σαλάτα με σπανάκι ^{8,00}

φύλλο κρούστας, άνηθο και φέτα

Καπνιστός σολομός ^{11,00}

με πίκλα αγγούρι, ντοματίνι,
γαλοτύρι και σάλτσα εσπεριδοειδών

Ζυμαρικών ^{9,00}

με ταλιάτα κοτόπουλο, ελιές, ντοματίνι,
ψητές πιπεριές και μαγιονέζα σκόρδου

Κινόα ^{8,00}

με πιπεριές, μπρόκολο, κοκκινόπιδο, καρότο,
ελιές με σάλτσα γκρέιπφρουτ και λάιμ



09. ZYMAP

ικά

Linguine salmon ^{10,00}

με καπνιστό σολομό, άνηθο και ντοματίνια, σε ροζέ σάλτσα βότκας

Garganelli chicken ^{8,00}

με κοτόπουλο, μπέικον,μανιτάρια, πιπεριές, σε σάλτσα BBQ

Αγιορείτικο γιουβέτσι ^{14,00}

με γαρίδες, κρόκο Κοζάνης, φέτα και φινόκιο

Pappardelle porcini ^{10,00}

με μανιτάρι porcini, εστραγκόν, λιαστή ντομάτα, σοφρα και ανθότυρο

Linguine mediterranean ^{7,50}

με πιπεριές, ελιές, φέτα και pesto βασιλικού

10. PIZO

το

Mushroom ^{14,00}

με τρούφα και mix μανιταριών

Primavera ^{9,00}

με λαχανικά εποχής

lunch
TIME

ΚΥΡΙΩΣ

11. πιάτα

.....

The T-bone and porterhouse are steaks of beef cut from the short loin (called the sirloin in Commonwealth countries and Ireland). Both steaks include a "T"-shaped lumbar vertebra with sections of abdominal internal oblique muscle on each side. Porterhouse steaks are cut from the rear end of the short loin and thus include more tenderloin steak, along with (on the other side of the bone) a large strip steak. T-bone steaks are cut closer to the front, and contain a smaller section of tenderloin. The smaller portion of a T-bone, when sold alone, is known as a fillet mignon (called fillet steak in Commonwealth countries and Ireland), especially if cut from the small forward end of the tenderloin.

Rib eye U.S.A. 29,00

με πουρέ γλυκοπατάτας

T-Bone steak 18,00

γάλακτος με πατάτες country

Λαβράκι φιλέτο 14,00

με σάλτσα μοσχολέμονου,
θυμάρι και πουρέ σελινόριζας

Μπαλοτίνα κοτόπουλο 9,00

με σπανάκι και σοφρα,
σε ελαφριά σάλτσα τυριών

Μπιφτέκι μόσχου 9,00

με πουρέ γλυκοπατάτας

Μπιφτέκι κοτόπουλο 9,00

σε σάλτσα παρμεζάνας
και πατάτες country

Μπιφτέκι σολομού 13,00

με ψητά κολοκύθια

Bistecca χοιρινή 14,00

(600gr.) μαριναρισμένη με τρούφα
και πατάτες country

Mix grill 2 ατόμων 18,00



12. PANCAKES

waffles

SWEET

MEMORIES

.....

Pancakes split ^{4,50}
με μπανάνα και πραλίνα φουντουκιού

Pancakes σφένδαμο ^{4,50}
με αποξηραμένα φρούτα και ινδοκάρυδο

Waffle Oreo ^{5,50}
με τριμμένο μπισκότο, carrice,
παγωτό βανίλια και σοκολάτα

Waffle σκατzohero's ^{6,00}
με κρέμα pâtisserie, σάλτσα δαμάσκηνο
και παγωτό βανίλια

Chocolate bowl ^{5,00}
με μους σοκολάτα, φρούτα του δάσους
και crumble αμυγδάλου

Pâtisserie bowl ^{5,00}
με κρέμα pâtisserie, granola
και σάλτσα φράουλας

Σουφλέ σοκολάτας ^{5,00}
με παγωτό βανίλια

Τιραμισού ^{4,50}

Εκμέκ ^{4,00}

Παγωτό (μπάλα) ^{2,00}
Γεύσεις: βανίλια, σοκολάτα, cookies,
μπανάνα, φράουλα, καραμέλα, sorbet
φράουλα και sorbet mango

lunch
TIME

One hot day, a thirsty crow flew all over the fields looking for water. For a long time, he could not find any. He felt very weak, almost lost all hope. Suddenly, he saw a water jug below the tree. He flew straight down to see if there was any water inside. Yes, he could see some water inside the jug!

The crow tried to push his head into the jug. Sadly, he found that the neck of the jug was too narrow. Then he tried to push the jug to tilt for the water to flow out, but the jug was too heavy.

The crow thought hard for a while. Then, looking around it, he saw some pebbles. He suddenly had a good idea. He started picking up the pebbles one by one, dropping each into the jug. As more and more pebbles filled the jug, the water level kept rising. Soon it was high enough for the crow to drink. His plan had worked!

Thirsty

no

more

ΦΥΣΙΚΟΙ

13. χυμοί

.....

Garden 3,50

με μήλο, καρότο, αχλάδι και πορτοκάλι

Energy 4,00

πλούσιος σε υδατάνθρακες, αντιοξειδωτικά και βιταμίνες
με μπανάνα, φράουλα, πράσινο μήλο, αχλάδι, πορτοκάλι και μέλι

Vitamin 5,00

αντιοξειδωτικός, πλούσιος σε βιταμίνη C, βιταμίνη A,
ιχνοστοιχεία όπως μαγνήσιο και σίδηρο, με καρότο, πράσινο μήλο,
πορτοκάλι, γκρέιπφρουτ, αχλάδι και ρόδι

Tropical 4,00

εξωτικός χυμός με ροζ γκρέιπφρουτ,
λάιμ, mango και ανανά

Season 3,50

ανάμεικτος με διάφορα φρούτα επιλογής

σκατσοhero's 5,00

με πορτοκάλι, κόκκινα και μαύρα
βατόμουρα, ροδάκινο και φράουλες

Orange 3,50

φυσικός χυμός πορτοκάλι

Fruit is one of the best things we have but how much do you know about them? The effect they have on us and the way they can affect our body? We've narrowed down some curious and fun facts about food that may be new to you!



14. SMO othies

Butterfly ^{4,00}

*με φυστικοβούτυρο, μπανάνα,
γάλα αμυγδάλου, χουρμάδες και κανέλα*

Cookie ^{4,00}

*με μπισκότα cookies,
μπανάνα, γιαούρτι και γάλα*

Forest ^{4,00}

*με φρούτα του δάσους, μπανάνα, γιαούρτι,
γάλα, μέλι και νιφάδες βρώμης*

Exotic ^{4,00}

*με ανανά, mango, μπανάνα, γάλα καρύδας,
μέλι και σπόρους chia*

Choco ^{4,00}

*granola μαύρης σοκολάτας με γιαούρτι,
γάλα, blueberries και μέλι*

thirsty
NO MORE

ΡΟΦ

15. ήματα

<i>Freddo espresso</i>	3,00
<i>Freddo cappuccino</i>	3,00
<i>Espresso single</i>	2,50
<i>Espresso double</i>	3,00
<i>Cappuccino single</i>	3,00
<i>Cappuccino double</i>	4,00
<i>Latte</i>	3,50
<i>Americano</i>	3,00
<i>Lungo</i>	2,50
<i>Macciato</i>	2,50
<i>Frappe nescafe</i>	3,00
<i>Nescafe hot</i>	3,00
<i>Φίλτρον</i>	3,00
<i>Ελληνικός μονός</i>	2,00
<i>Ελληνικός διπλός</i>	3,00
<i>Σοκολάτα κρύα/ζεστή</i>	3,50
<i>Σοκολάτα κρύα/ζεστή (γεύσεις)</i>	3,50
<i>Σοκολάτα κρύα/ζεστή (λευκή)</i>	3,50
<i>Freddoccino</i>	3,50

Έξτρα γεύσεις (καρόδα, φράουλα, καραμέλα, φουντούκι, βανίλια) + 0,50

.....

Tea was first introduced to Western priests and merchants in China during the 16th century, at which time it was termed chá. The earliest European reference to tea, written as *chiai*, came from *Delle navigazioni e viaggi* written by Venetian Giambattista Ramusio in 1545. The first recorded shipment of tea by a European nation was in 1607 when the Dutch East India Company moved a cargo of tea from Macao to Java, then two years later, the Dutch bought the first assignment of tea which was from Hirado in Japan to be shipped to Europe. Tea became a fashionable drink in The Hague in the Netherlands, and the Dutch introduced the drink to Germany, France, and across the Atlantic to New Amsterdam (New York).

ΤΣ

..... 16. άι

Fuze ice tea 3,00
lemon, peach and green

Ahmad tea 3,00
english breakfast, earl grey, ceylon tea, green tea, lemon, camomille, detox, mix berries and hibiscus



17. ΧΥ

μοί

Amita 3,00

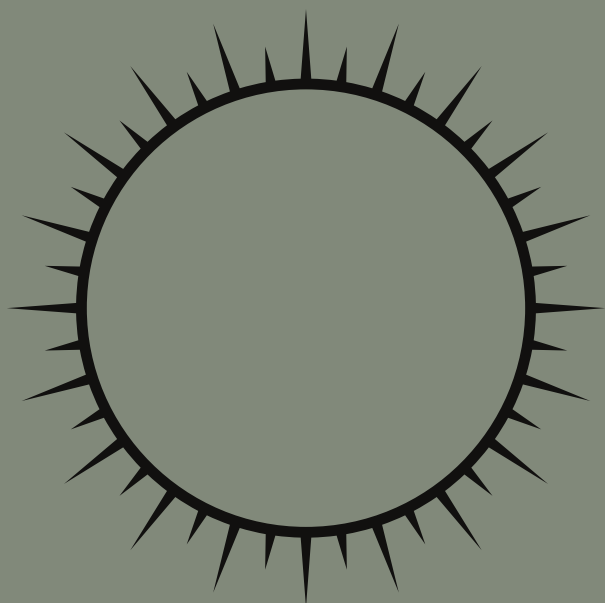
*ποtion, βύσσινο, μπανάνα,
ροδάκινο, ανανάς και πορτοκάλι*

18. ΑΝΑΨΥ

κτικά

<i>Coca-cola</i>	<u>3,00</u>	<i>3cents grapefruit soda</i>	<u>5,00</u>
<i>Coca-cola light</i>	<u>3,00</u>	<i>3cents ginger beer</i>	<u>5,00</u>
<i>Coca-cola zero</i>	<u>3,00</u>	<i>Fever tree ginger ale</i>	<u>5,00</u>
<i>Soda water</i>	<u>3,00</u>	<i>Oz cucumber and yuzu</i>	<u>5,00</u>
<i>Sprite</i>	<u>3,00</u>		
<i>San Pellegrino</i>	<u>4,00</u>		
<i>Red Bull</i>	<u>5,00</u>		
<i>Loux orange</i>	<u>3,00</u>		
<i>Loux orange blue</i>	<u>3,00</u>		
<i>Loux lemon</i>	<u>3,00</u>		

The most ancient evidence of food prepared and cooked on the street dates back to the dawn of civilisation, around ten thousand years ago. The ancient Greeks described the Egyptian custom, traditional in the port of Alexandria and subsequently adopted throughout Greece, of frying fish and selling it in the street. From Greece, the custom spread to the Roman world, enriched and transformed into numerous variations. In the excavations at Herculaneum and Pompei, the well-preserved remains of the typical “thermopolia” can be seen, forerunners of today’s food stalls. These were a kind of mini-kitchen facing directly onto the street, used for selling all types of cooked food, particularly stews of farro, beans or ciccheria. At that time the less wealthy city dwellers lived in apartments, essentially blocks of flats, mostly without kitchens. So the populace ate in the street, buying their food from the nearest thermopolium, which supplied nourishing dishes affordable by all.



σκατσο ντριν
HERO'S KS

Indian elephants raid

No wonder they don't

Apparently, elephants

fact, an outpost of the

jungle region of Bago

attack ever since a lo

raided the base in sear

ered the soldiers' entire

d the liquor cabinet.

sell beer at the circus.

like to get wasted. In

e Indian army in the

dogra has been under

cal herd of elephants

ch of food and discov-

e winter rations of rum.

WHIS

01. key

.....

Malt

CARDHU	<i>12 years old</i>	<u>8,00</u>
OBAN	<i>14 years old</i>	<u>10,00</u>
TALISKER	<i>10 years old</i>	<u>12,00</u>
GLENFIDDICH	<i>12 years old</i>	<u>10,00</u>
MORTLACH	<i>12 years old</i>	<u>12,00</u>
MACALLAN	<i>12 years old</i>	<u>10,00</u>
LAGAVULLIN	<i>16 years old</i>	<u>12,00</u>

Blended

HAIG		<u>6,00</u>
CUTTY SARK		<u>6,00</u>
FAMOUS GROUSE		<u>6,00</u>
JOHNNIE WALKER	<i>Red Label</i>	<u>6,00</u>
JOHNNIE WALKER	<i>Black Label</i>	<u>8,00</u>
JOHNNIE WALKER	<i>Gold Reserve</i>	<u>10,00</u>
JOHNNIE WALKER	<i>Green Label</i>	<u>10,00</u>
JOHNNIE WALKER	<i>Blue Label</i>	<u>30,00</u>
DIMPLE		<u>8,00</u>
CHIVAS REGAL	<i>12 years old</i>	<u>8,00</u>

1 9 2 0 - 1 9 3 3
For 13 years, the American Prohibition era banned all production, sale, and use of alcohol. However, the federal government made an exception: the prescription of medicinal whiskey from a doctor, to be sold through a licensed pharmacy. (During this same timeframe, the pharmacy chain Walgreens used this to their advantage, growing from 20 stores to nearly 400.)

The word Whiskey means 'water of life'
Whiskey comes from the Gaelic word
which reads 'uisge beatha', which
translates as 'water of life'. It later came
to be pronounced as 'uski', which then
turned into whisky! Need we say more?



Irish Whiskey

ROE & CO	<u>6,00</u>
JAMESON	<u>6,00</u>

Japanese

HIBIKI	<u>10,00</u>
NIKKA FROM THE BARREL	<u>12,00</u>

Bourbon

BULLEIT BOURBON	<u>8,00</u>
BULLEIT RYE	<u>8,00</u>
JACK DANIEL'S	<u>8,00</u>
MAKER'S MARK	<u>8,00</u>
FOUR ROSES	<u>8,00</u>

VO

02. dka

SMIRNOFF	6,00
KETEL ONE	7,00
CIROC	9,00
BELVEDERE	9,00
GREY GOOSE	9,00
TITO'S	9,00
STOLICHNAYA ELIT	12,00

G

03. in

GORDON'S	6,00
TANQUERAY	7,00
TANQUERAY N°10	8,00
MONKEY 47	10,00
HENDRICK'S	9,00
GIN MARE	9,00
NIKKA COFFEY GIN	9,00



04. RUM & Cachaça

PAMPERO BLANCO		6,00
HAVANA CLUB	<i>3 years old</i>	6,00
HAVANA CLUB	<i>Anejo Reserva</i>	7,00
HAVANA CLUB	<i>7 years old</i>	8,00
SAILOR JERRY	<i>Spiced Rum</i>	7,00
ZACAPA 23		9,00
DIPLOMATICO RESERVA		10,00
CHAIRMAN'S	<i>Spiced Rum</i>	9,00
BLACK SEAL	<i>Overproof</i>	9,00
MOUNT GAY RUM		8,00
PITU		6,00
MALIBU		6,00

If a man wanted to become a pirate, often he had to prove his stomach capacity for drinks. The test drink was usually the beer. An intended pirate had to drink a mug full of beer bottoms up.

However, the beer is not the drink we link with the pirates. When we think of their drinks, the first association is rum. Rum is a strong drink they swallowed easily in ample amounts. The better way to express the pirates' inclination to rum is to say that they were drowning in it whenever they had an opportunity. They also liked to drink gin. The wine was also very accepted by the pirates.

TEQUILA &

05. Mezcal

OCHO BLANCO	<u>6,00</u>
OCHO REPOSADO	<u>6,00</u>
OCHO ANEJO	<u>6,00</u>
DEL MAGUEY VIDA MEZCAL	<u>6,00</u>
DON JULIO BLANCO	<u>9,00</u>
DON JULIO REPOSADO	<u>9,00</u>
DON JULIO ANEJO	<u>9,00</u>
CASAMIGOS BLANCO	<u>12,00</u>
CASAMIGOS REPOSADO	<u>12,00</u>
CASAMIGOS ANEJO	<u>15,00</u>
DON JULIO 1942	<u>25,00</u>

A margarita a day could keep the doctor away. During the 1918 Spanish flu epidemic, patients were instructed to drink tequila with lime and salt to ease their symptoms. Today, tequila isn't considered a cure, but might still help sooth sore throats, ease congestion and aid with sleep.



06. LIQU

eur

COINTREAU	<u>6,00</u>	PISCO	<u>6,00</u>
JAGERMEISTER	<u>6,00</u>	ROOTS MASTIHA	<u>6,00</u>
FERNET BRANCA	<u>6,00</u>	ROOTS RAKOMELO	<u>6,00</u>
SAMBUCA MOLINARI	<u>6,00</u>	LIMONCELLO	<u>5,00</u>
SOUTHERN COMFORT	<u>6,00</u>	OPURIST	<u>6,00</u>
BAILEY'S	<u>6,00</u>	GRAPPA	<u>6,00</u>
KAHLUA	<u>6,00</u>	TENTOYPA	<u>5,00</u>
DRAMBUIE	<u>7,00</u>		
DISARONNO	<u>6,00</u>		
ITALICUS	<u>7,00</u>		

07. VER

mouth

CAMPARI		<u>6,00</u>
APEROL		<u>6,00</u>
MARTINI BIANCO		<u>6,00</u>
CYNAR		<u>6,00</u>
NOILLY PRAT		<u>7,00</u>
LILLET BLANC		<u>7,00</u>
BELSAZAR	<i>Rose</i>	<u>6,00</u>
BELSAZAR	<i>Red</i>	<u>6,00</u>
BELSAZAR	<i>White</i>	<u>6,00</u>
BELSAZAR	<i>Dry</i>	<u>6,00</u>

COGNAC &

08. Brandy

HENNESSY VS		<u>9,00</u>
METAXA	<i>3 stars</i>	<u>5,00</u>
METAXA	<i>5 stars</i>	<u>6,00</u>
METAXA	<i>7 stars</i>	<u>7,00</u>
METAXA	<i>12 stars</i>	<u>9,00</u>

Non Alcoholic

Brandy is a spirit produced by distilling wine or fermented fruit juice. Based on the region and the fruit, brandy can be divided into several categories: cognac, armagnac, american brandies, and fruit brandies.

SEEDLIP	<i>Grove</i>	<u>5,00</u>
SEEDLIP	<i>Spice</i>	<u>5,00</u>
SEEDLIP	<i>Garden</i>	<u>5,00</u>



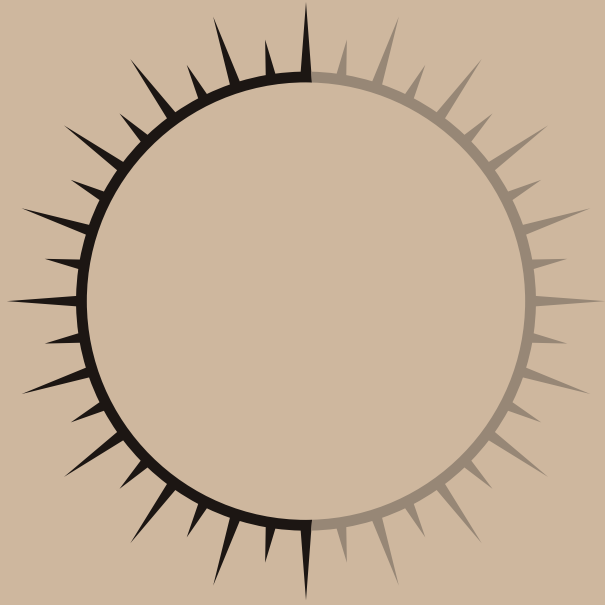
09. BE

ers

STELLA ARTOIS	<i>330 ml</i>	<u>5,00</u>
STELLA ARTOIS	<i>500 ml</i>	<u>6,00</u>
BUD	<i>330 ml</i>	<u>5,00</u>
CORONA	<i>330 ml</i>	<u>5,00</u>
PERONI (DRAUGHT)	<i>330 ml</i>	<u>4,00</u>
PAULANER WEISS	<i>330 ml</i>	<u>5,00</u>
ESTRELLA	<i>330 ml</i>	<u>5,00</u>
INEDIT DAMM	<i>750 ml</i>	<u>12,00</u>
KAISER	<i>500 ml</i>	<u>4,00</u>

When beer is served, it's not uncommon hear a round of "cheers" and the clinking of glasses. But how did this ritual take hold? Explanations abound and one suggestion is that, in ancient times, clinking arose to protect people's lives! In the Middle Ages, the hearty clinking of robust beer tankards supposedly established that their contents had not been poisoned; the assumption being that the merry clonking of tankards against each other would lead to beer spilling from one vessel into the other – it was a way of insuring that your drinking companions weren't harbouring evil intentions and trying to kill you off! Nowadays, the ritual is far more genial and it's perfectly acceptable to omit it altogether and merely give a friendly nod after your first sip.

The Titanic sank in the early morning hours of April 15, 1912, after colliding with an iceberg. For many passengers, the previous evening's dinner would be their last. What they had for their last meal would have depended on which class they were in, and there were huge differences between a 1st and 3rd class meal. Quite a few 1st class menus survived the sinking, as they were still in the pockets of the upper class that made it off the ship in time. The menu from April 14th (pictured below) consisted of 10 courses, with sumptuous dishes such as consommé Olga, filet mignons Lili, and peaches in chartreuse jelly. The 2nd class passengers enjoyed a pared down version of the menu, while the 3rd class passengers received an even more basic (but hearty) meal.



σκατσο ντί
HERO'S NNER

There is no exact information regarding the origin of cheese, archaeological studies have shown the origin of cheese dates as far back as 6000 BC. Studies also show that during that era cheese was made from cow's milk and goats in Mesopotamia.

ΟΡΕ

01. ΚΤΙΚΑ

.....

Ταρτάρ μόσχου ^{13,50}

με λάδι τρούφας, γλυκοπατάτες και πίκλα φινόκιο

Μανιτάρια φρικασέ ^{12,00}

με χούμους, πουύδρα προσούτο και φλέικς πεκορίνο

Γαρίδες cocktail ^{14,00}

με τζατζίκι αβοκάντο, πίκλα από αγγούρι και ζελέ κόκκινης πιπεριάς.

Τριλογία φέτας ^{7,00}

με μαρμελάδα ντομάτας και παπαρονόσπορο

Μπουρατίνα ^{7,50}

με χόμα ελιάς, μείγμα αρωματικών μπαχαρικών και λάδι βασιλικού

Μπρουσκέτα ^{8,00}

με gorgonzola, μαρμελάδα μήλου και σοφρα

Roulette κοτόπουλο ^{9,00}

με λιβανέζικη σάλτσα γιαουρτιού και αραβικά πιτάκια

Πλατό τυριών

γραβιέρα τρούφας μακράς ωρίμανσης από τοπικό παραγωγό, παρμεζάνα Reggiano, μετσοβόνη, αφυδατωμένο ανθότυρο σκατσοhero's και πικάντικη γραβιέρα με πιπεριά Φλωρίνης από τοπικό παραγωγό

2 ατόμων ^{12,00} 4 ατόμων ^{22,00}

*Όλα τα τυριά μας διατίθενται και σε μερίδα



02. ΣΑ

λάτες

Ψητό iceberg ^{9,00}

με σάλτσα mascarpone, λάδι βασιλικού και φέτα

Πράσινη σαλάτα ^{10,00}

με φύλλο κρούστας, καραμελωμένο ανανά, αφυδατωμένο ανθότυρο και sorbet μάνγκο

Σαλάτα με ψητό χαλούμι ^{10,00}

μανιτάρια, σοφρα και παστέλι

Σπαγγέτι λαχανικών ^{12,00}

με καλαμάρια, Brazilian nuts και κατίκι Δομοκού

Σαλάτα ζυμαρικών ^{9,00}

με κοτόπουλο, ελιές, ντοματίνια, ψητές πιπεριές και μαριονέζα μαύρου σκόρδου

Τραγανά φυλλώματα ^{8,00}

με κοτόπουλο, μπέικον, κρουτόν, σάλτσας μουστάρδας και τσένταρ

Κινόα ^{13,00}

με μπρόκολο, καρότο, cranberries και ταλιάτα από φιλέτο μόσχου και σάλτσα εσπεριδοειδών

ZYMAP

03. ικά

O r i g i n s .
A l t h o u g h
p o p u l a r
l e g e n d
c l a i m s
M a r c o
P o l o
i n t r o d u c e d
p a s t a
t o
I t a l y
f o l l o w i n g
h i s
e x p l o r a t i o n
o f
t h e
F a r
E a s t
i n
t h e
l a t e
1 3 t h
c e n t u r y
, p a s t a
c a n
b e
t r a c e d
b a c k
a s
f a r
a s
t h e
4 t h
c e n t u r y
B . C . ,
w h e r e
a n
E t r u s c a n
t o m b
s h o w e d
a
g r o u p
o f
n a t i v e s
m a k i n g
w h a t
a p p e a r s
t o
b e
p a s t a .

.....
Garganelli με φιλέτο μόσχου 13,00

με σάλτσα ντομάτας και μπουρατίνα

Pappardelle chorizo 11,00

με ντοματίνα, σπανάκι και χαλούμι

Linguine με γαρίδες 14,00

*με καπνιστό σολομό
και κρόκο Κοζάνης*

Rigatoni με κοτόπουλο 8,00

*με σπανάκι, φινόκιο, πιπεριά
και αφυδατωμένο ανθότυρο*

Αποδομημένο linguine τρούφας 11,00

με μανιτάρια σωτέ και γαλοτύρι Ηπείρου

Αστακομακαρονάδα 28,00

*με φιλικά, pesto σελινόριζας
και σάλτσα μοσχολέμονου*

Nioki porcini 11,00

με λιαστή ντομάτα, ρόκα και φέτα



04. PIZO

ΤΟ

Forest ^{13,00}

mix μανιταριών και τρούφα

Fisherman's ^{12,00}

*ριζότο με καλαμάρι, φινόκιο,
τυρί κρέμα και pesto λεμονιού*

05. ΚΡΙΘΑ

ρότο

Pirate's ^{13,00}

*κριθαρότο με γαρίδες,
chorizo και άνηθο*

Asian ^{9,00}

*κριθαρότο με γάλα καρύδας,
κινέζικο λάχανο, φινόκιο
και σησαμέλαιο*

Based on archeological evidence, rice was believed to have first been domesticated in the region of the Yangtze River valley in China. Morphological studies of rice phytoliths from the Diaotonghuan archaeological site clearly show the transition from the collection of wild rice to the cultivation of domesticated rice.

ΒΥΘΟΥ

06. πιάτα

.....

Μπιφτέκι σολομού ^{13,00}
με ψητά λαχανικά

Λαυράκι Usuzukuri μαρινάτο ^{12,00}
*με αγροτάραχο Μεσολογγίου,
λεμόνι, τσίλι και μυρωδικά*

Ποπιέτες γλώσσας ^{14,00}
*με μους καπνιστού σολομού,
σάλτσα limoncello και πουρέ σελινόριζας*

Φιλέτο σολομού ^{15,00}
*σε κρούστα από σουσάμι με σάλτσα
σόγιας και καμένο κοννουπίδι*

Φιλέτο λαβράκι ^{14,00}
*με σάλτσα από λάιμ και θυμάρι,
με πουρέ σελινόριζας*

Salmon tartare ^{13,50}
*με αμύγδαλο φιλέ,
μαγιονέζα σκόρδου και αβοκάντο*

Fishing was an essential source of food in Prehistory and became a commercial activity in Antiquity. Deep-sea fishing first emerged in the 15th century, but really took off with the arrival of steam boats in the 19th century. The more powerful trawlers were able to pull larger nets.



07. ΚΥΡΙΩΣ

πιάτα

Picanha U.S.A ^{24,00}

καπνιστή με πουρέ γλυκοπατάτας

Rib eye U.S.A ^{29,00}

με πουρέ γλυκοπατάτας

Φιλέτο μόσχου ^{22,00}

με σάλτσα από βασιλομανιτάρo,
μους φέτας και ψητά μανιτάρια

Bistecca alla Fiorentina ^{18,00}

με σάλτσα μοσχολέμονο και πατάτες country

Bistecca χοιρινή ^{14,00}

(600gr.) μαριναρισμένη με τρούφα και πατάτες country

Μπούτι πάπιας ^{14,00}

με πουρέ σελινόριζας και σάλτσα δαμάσκηνοy

Rullet κοτόπουλο ^{9,00}

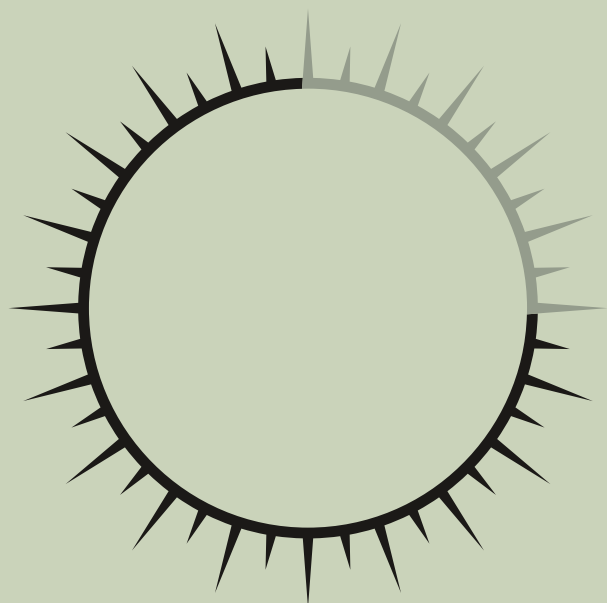
με σπανάκι και σοφρα, σε ελαφριά σάλτσα τυριών
και καμένο κουνουπίδι

Κοτόπουλο ^{11,00}

με γλυκόζηνη σάλτσα πιπεριάς και ginger, με μπασμάτι

Chickens are technically dinosaurs:
Chickens evolved from dinosaurs and are the closest living relative to the
magnificent T. rex. One lineage of dinosaurs survived the mass extinction 65
million years ago, the birds, so chickens (and all birds) are actual dinosaurs.
However, chickens are definitely the most primitive and 'dinosaur-like' than
any of our modern birds. Just watching them run and some of the sounds they
make, (I'm talking to you, broody hen) you can see a very distinct velociraptor

The word is from the Old French
(c. 1300) *disner*, meaning “dine”,
from the stem of Gallo-Romance
desjunare (“to break one’s fast”),
from Latin *dis-* (which indicates
the opposite of an action) + Late
Latin *ieiunare* (“to fast”), from
Latin *ieiunus* (“fasting, hungry”).



σκατσο γουάιν
HERO'S LIST

Titanic Wine Cellar Sits on Ocean Floor. The Titanic wreckage contains what is considered one of oldest known wine cellars. Even though the Titanic sits at around 12,000 to 13,000 feet below the ocean's surface, most of the wine bottles in the cellar were found to be intact. Most of the wines remain on the ocean floor, undisturbed.



01. ΛΕΥ

κά

Τα Δώρα ^{20,00} του Διονύσου

Σιδερίτης
ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗΣ

Πρασινοκίτρινο χρώμα, πλούσια και έντονα αρώματα φρέσκων φρούτων, λεπτά αρώματα λουλουδιών.

Σαββατιανό ^{17,00}

Σαββατιανό
ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΦΡΑΓΚΟΥ

Ξανθοπράσινο χρώμα με ζωηρές πρασινωπές ανταύγειες. Γεύση δροσερή, στον ουρανό επικρατούν ανθικά αρώματα με νύξεις μέντας και μοσχολέμονου.

Βιολογικό Μοσχοφίλερο ^{14,00}

Μοσχοφίλερο
DOMAINE ΝΙΚΟΛΑΟΥ

Λαμπερό υποκίτρινο χρώμα, ζωηρή οξύτητα και φρουτώδης χαρακτήρας με επίγευση λευκού τριαντάφυλλου, λεμονιού και λουκουμιού.

Μερανύχτα ^{22,00}

Κυδωνίτσα
ΚΤΗΜΑ ΓΚΟΦΑ

Έχει μέτριο λεμονί χρώμα και διακριτικά αρώματα πράσινου μήλου, κυδωνιού, λεμονιού, γκρέιπφρουτ, νεραντζιού, αχλαδιού, ξύσματος εσπεριδοειδών και λευκών λουλουδιών.

Ροδίτης ^{18,00} San't dor vegan

Ροδίτης βιολογικής καλλιέργειας
ΚΤΗΜΑ ΔΗΜΗΤΡΟΠΟΥΛΟΥ

Τα αρώματά του θυμίζουν λεμονοανθούς, εσπεριδοειδή και πιο ώριμα φρούτα. Έχει σχετικά πλούσια υφή παρά το χαμηλό αλκοόλ του και δροσερή οξύτητα που τον κάνει πάρα πολύ νόστιμο στο στόμα.

Άδολη Γής ^{23,00}

Chardonnay, Ροδίτης, Λαγόρθη, Ασπρούδι
ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ

Χαρακτηρίζεται από λευκοπράσινο χρώμα, με αρώματα κυρίως πεπονιού, μάνγκο, ακτινίδιου και ανανά. Στο στόμα είναι φρουτώδες, με υψηλή οξύτητα και μια μεταλλικότητα που του χαρίζει φρεσκάδα.

Καρακάζα ^{27,00}

Μαλαγουζιά
ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΚΟΡΡΑ

Με αχρικόκτρινο χρώμα είναι έντονα αρωματικό θυμίζοντας μάνγκο, ανανά, ροδάκινο καθώς και άνθη λεμονιού. Στο στόμα παρουσιάζεται πλούσιο και γεμάτο με αρώματα λεμονιού και μακρά επίγευση.

The most expensive bottle of wine ever sold was a 1945 Domaine Romanee-Conti Burgundy sold in Sotheby's auction in 2018. The collector paid \$558,000 for the 750 mL bottle. Another bottle of the same wine sold shortly thereafter for \$496,000. Both bottles came from the cellar of Burgundy winemaker Robert Drouhin.

ΛΕΥ

01. κά

.....

28,00 **Μαλαγουζιά
Γεροβασιλείου**

*Μαλαγουζιά
ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ*
Έχει λαμπερό αχρένιο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες και αρώματα ώριμων φρούτων, όπως αχλάδι, μάνγκο και κίτρο. Στο στόμα παρουσιάζεται πλούσιο και γεμάτο με αρώματα λεμονιού, που δίνουν ένα ισορροπημένο τελείωμα.

29,00 **Gold Ζακυνθινό**

*Ζακυνθινό
ΚΤΗΜΑ ΠΕΤΡΑΚΟΠΟΥΛΟΥ*
Αρώματα κουμκουάτ, ζύσματος lime, αχλαδιού, πράσινου μήλου, ζουμερού λεμονιού αλλά και νότες αμυγδαλιάς, φρυγανιάς και βρεγμένης πέτρας συνθέτουν ένα απολαυστικό σύνολο. Εκφραστικό στόμα με μέτριο σώμα και δροσιστική οξύτητα.

30,00 **Ήδυσμα Δρυός**

*Ασύρτικο
ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ*
Το χρώμα του κρασιού είναι χρυσοκίτρινο. Σύνθετο στην μύτη με χαρακτήρα που συνδυάζει τα καραμελωμένα εσπεριδοειδή με την επίμονη δρύινη ανάσα. Στο στόμα η αίσθηση του όγκου ισορροπεί εξαιρετα με το νεύρο και τη φρεσκάδα.

31,00 **Αρμί**

*Θραφθήρι
ΚΤΗΜΑ ΛΥΤΡΑΡΑΚΗ*
Χρυσοκίτρινο χρώμα, με αρώματα αχλαδιού, μήλου, πορτοκαλιού αλλά και νότες βανίλιας. Γεμάτο και τραγανό στο στόμα, δροσερή οξύτητα με πικάντικη και φρουτώδη επίγευση.

38,00 **Viognier Eclectique**

*Viognier
ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ*
Ένα πραγματικά ξεχωριστό βαρελάτο λευκό κρασί που κερδίζει με την αρμονία, το βάθος και την ένταση που δίνει η σωστή οινοποίηση της όμορφης ποικιλίας Viognier.

58,00 **Νυχτέρι**

*Ασύρτικο
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΒΕΝΕΤΣΑΝΟΥ*
Το χρώμα του είναι μέτριο χρυσό με πράσινες ανταύγειες. Στην μύτη, μόλις έχει αρχίσει να «εκδηλώνεται», με αρώματα ώριμων εσπεριδοειδών όπως γκρέιπφρουτ, φλοιδών και μαρμελάδας εσπεριδοειδών, με νόξεις βοτάνων, ορνκτών και βανίλιας σε δεύτερο πλάνο. Στο στόμα είναι γεμάτο, με υψηλή οξύτητα, διακριτικές ρεύσεις από το βαρέλι, ορνκτότητα και μία λεμονάτη επίγευση που μένει για πολύ ώρα.



36,00
Chateau
Le Grand Blanc

Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Λημνιά
ΚΤΗΜΑ ΠΟΡΤΟ ΚΑΡΡΑΣ
Το Chateau Le Grand Blanc έχει λαμπερό και αχρρόξανθο χρώμα. Στο στόμα είναι γεμάτο, στιβαρό με έντονη οξύτητα και μακρά επίγευση. Συναντάμε πολύπλοκη μύτη με χαρακτηριστικά αρώματα εσπεριδοειδών, λευκόσαρκων φρούτων, ανθέων ακακίας, χαμομηλιού, φουντουκιού, φρυγανισμένου ψωμιού και λευκού πιπεριού.

49,00
Riesling

Riesling
VILLA WOLF
Στο ποτήρι είναι μέτριο λεμονί με έντονες πράσινες ανταύγειες. Συγκλονιστική μύτη κεντημένη με νότες lime, βερίκοκου, ροδάκινου, λεμονιού, ανανά και passion-fruit. Ο έντονος mineral χαρακτήρας πλαισιώνεται από νόξεις βουτύρου και πετρώλ. Στο στόμα έχει μέτριο σώμα, κοφτερή οξύτητα και εντυπωσιακή συμπύκνωση. Αρώματα μελιού, lime, βερίκοκου, ροδάκινου, λεμονιού και grapefruit συναντιούνται σε μια αλμυρή, πικάντικη ορκετή διάσταση. Δεμονάτη επίγευση που διαρκεί.

45,00
Chablis

Chablis
DOMAINE MOREAU CHRISTIAN
Βερίκοκα, νεκταρίνια, νότες εσπεριδοειδών και ορκετού έρχονται με την σειρά στη μύτη. Η βανίλια ακολουθεί πολύ πίσω και πολύ αμυδρά. Στον ουρανίσκο η πανέμορφη αίσθηση ισορροπίας και ωριμότητας φρούτων δεν διαταράσσεται από την παρουσία ορκετού και βανίλιας που γίνονται πλέον πιο φανερά από την μύτη. Η οξύτητα πρωταγωνιστεί και οδηγεί γεμάτη ενέργεια μέχρι την μακρά σε διάρκεια επίγευση.

42,00
Ντρούμο

Sauvignon blanc
ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ
Με εξωτικό χαρακτήρα απο την ψυχρή περιοχή του Αμυνταίου. Απαλό λεμονοπράσινο χρώμα στην όψη, στη μύτη μεταμορφώνεται συνεχώς και παρουσιάζει αρώματα απο πράσινες πιπεριές, άγουρο πεπόνι, νότες απο γρασίδι και σπαράγγια. Στο στόμα κρεμώδες, δροισιτικό, με πλούσιο όγκο, τονισμένη οξύτητα και διάρκεια. Ταυιάζει με σαλάτες, πιάτα φαρικών και λαχανικών αλλά απολαμβάνεται και ως ένα δροσερό απεριτίφ.

ΡΟ

02. Ζέ

27,00 **Νεγκόσκα**

Νεγκόσκα

ΚΤΗΜΑ ΤΑΤΣΗ

Με αρώματα φράουλας, πετροκέρασον, εσπεριδοειδών, νεραντζιού, φλούδας πορτοκαλιού, γλυκού του κουταλιού ντοματάκι, μελιού, κανέλας και μέντας.

18,00 **Γένεσις**

Ξινόμαυρο, Geourztraminer

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΣΤΕΛΙΟΥ ΚΕΧΡΗ

Χρώμα που παραπέμπει σε λαμπερό ροδί με αρώματα φράουλας, κερασιού και τροπικών φρούτων όπως το μάνγκο και ο ανανάς. Γεμάτο και όλο ζωντάνια στόμα με ευχάριστη τριανταφυλλένια επίγευση.

28,00 **Moi je men fous**

Μοσχάτο Αμβούργου

DOMAINE MONSIEUR NICOLAS

Με έντονο ροζ κρυστάλλινο χρώμα εντυπωσιάζει με τα κυρίαρχα αρώματα από ροδοπέταλα, κουμκουάτ και βανίλια. Τα ίδια αρώματα δημιουργούν έναν εκρηκτικό συνδυασμό απαλής γεύσης με «σπινθηροβόλες» φρέσκιες αποκαλύψεις στον ουρανίσκο και μια ακαταμάχητη εμπειρία γεύσης.

24,00 **Άδολη Γής**

Cabernet Sauvignon

ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ

Χαρακτηρίζεται από πορτοκαλόχρουν χρώμα με ιώδεις ανταύγειες και κυρίαρχα τα αρώματα φράουλας, μύρτιλου και βύσσινου σε φόντο γιαουρτιού, που οδηγούν στην αίσθηση ενός φρουτοχυμού στο στόμα, με γλέκα στην αρχή που ισορροπεί με την οξύτητα στο τελείωμα.

Rosé wines have followed a roller coaster of popularity for centuries to end up where they are today. Their versatility and refreshing, accessible flavor make them a popular choice that gains devotees each year. Perfect for summertime enjoyment and ideal with spicy foods, rosés should have a cherished spot in any consumer's wine collection. By choosing to purchase rosés, every aficionado is helping boost the pink drink's domination.



Granduca ^{26,00}

Syrah, Mourverde, Cynsault

ΚΤΗΜΑ ΠΟΡΤΟ ΚΑΡΡΑΣ

Έχει χρώμα ροζέ με ρόδινες αποχρώσεις, αρώματα φράουλας, μάνγκο, βιολέτας, κράνους, καραμέλας και είναι ένα ισορροπημένο κρασί με όγκο, ένταση, γράσο, οξύτητα και μερικές τανίνες.

Thema ^{24,00}

Tempranillo

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Ξεδιπλώνει όμορφα τα ευχάριστα φραουλένια αρώματά του, με την υποστήριξη της ισορροπημένης οξύτητάς του.

Idylle D' Achinos ^{30,00}

Grenache Blanc, Syrah, Αγιωργίτικο

ΚΤΗΜΑ LA TOUR MELAS

Από την όψη σε «ταξιδεύει» στην Προβηγκία, χάρη στο σαρηνευτικό σομόν χρώμα. Στη μύτη, κυριαρχούν κόκκινα φρούτα, κόκκινο μήλο, εσπεριδοειδή όπως το σαγκουίνι, φλούδες πορτοκαλιού και λευκά άνθη. Στο στόμα έχει σώμα, δροσιστική οξύτητα και γευστική επίγευση.

Whispering Angel ^{48,00}

Grenache, Mourverde, Syrah

CHÂTEAU D' ESCLANS

DOMAINE SACHA LICHINE

Είναι φρέσκο και ζωντανό, με όμορφο αρωματικό χαρακτήρα που παραπέμπει σε φράουλες και αγριολούλουδα, με δυνατή οξύτητα που ξεδιψάει και φρεσκάει.

Edenia ^{44,00}

sprakling brut

Λημνιώνα

ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ

Λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα, μεσαίου μεγέθους φυσαλίδες, ικανοποιητικός σπινθηρισμός, έντονα αρώματα φράουλας και βατόμουρου με βοτανικές νύξεις δρύσμου. Στο στόμα εκφραστικό με απαλές φυσαλίδες, γεύση κόκκινων φρούτων και επίγευση μπισκότου βουτύρου.

In 2010 a group of Chinese winemakers set about creating a new world record for the biggest-ever bottle of wine. They came up with a 15ft high wine bottle, which holds a staggering 1,850 litres of wine. The wine in the bottle was made by Wang Chen Wines in Liaoning, northern China. After setting the new world record a company spokesman said: "We are very proud, and the wine is very good. We have all had a glass from the bottle to celebrate." The previous record was set by Austrian winemakers Kracher, whose bottle held 490 litres of wine.

ΚΟΚ

03. ΚΙΝΑ

.....

34,00

Νέα Δρύς

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ

Το χρώμα του είναι βαθύ γκρενά. Τα αρώματά του είναι εκφραστικά και διάχρτα θυμίζοντας κόκκινα φρούτα, βότανα και φυτικές νότες. Στο στόμα είναι πλούσιο με στιβαρή δομή, υψηλό αλκοόλ και καλή διάρκεια.

14,00

Cabernet Franc

Cabernet Franc
DOMAINE ΝΙΚΟΛΑΟΥ

Βαθύχρωμο και ζωηρό κόκκινο, με αρώματα πιπεριού και μαύρων φρούτων. Πιπεράτος χαρακτήρας με ήπιες τανίνες και έντονη οξύτητα που αναδεικνύουν την φρεσκάδα του.

25,00

Λημνιώνα

Λημνιώνας
DOMAINE SAKIS MINAS

Θεσσαλική τοπική ποικιλία. Παράγεται και εμφιαλώνεται από βιολογικά αμπέλια στις πλαγιές του Ολύμπου στο ορεινό Σαραντάπορο. Ωριμάζει για 12 ολόκληρους μήνες σε δρύινα βαρέλια.

28,00

Νάουσα

Ξινόμαυρο
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΜΑΡΚΟΒΙΤΗ

Το χρώμα του είναι μέτριο κόκκινο με αρκετές ρουμπινί ανταύγειες. Στην μύτη είναι εξαιρετικά σύνθετο αλλά με αξιοσημείωτη φινέτσα, βγάζοντας όλα τα ποικιλιακά χαρακτηριστικά του ξινόμαυρου, από την λιαστή ντομάτα, την ελιά, το κεράσι, την φράουλα, το δαμάσκηνο μέχρι την λεβάντα και τα γλυκά μπαχαρικά.

32,00

Κτήμα Μέγα Σπήλαιο

Μαυροδάφνη, μαύρο Καλαβρυτινό
ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ

Βαθκόκκινο χρώμα με ζωηρές ερυθρές ανταύγειες. Αρωματικά κυριαρχούν χαρακτηριστικές δάφνης, λευκού πιπεριού, μαρμελάδας φραγκοστάφυλου, φρέσκοκατεργασμένου δέρματος, υποστηριζόμενοι διακριτικά από γλυκούς χαρακτήρες ζύλου (βανίλια, σοκολάτα).

38,00

Refosco

Refosco
ΟΙΝΟΙ ΑΛΑΜ

Βιολογικής αμπελοκαλλιέργειας με λαμπερό ρουμπινί χρώμα. Αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων και γλυκών μπαχαρικών μπερδεύονται με νότες καπνού και βανίλιας. Πληθωρικό και πλούσιο με τανίνες στρογγυλές και γοητευτική πιπεράτη επίγευση.



Θέστια ^{17,00}

Merlot

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΘΕΣΤΙΑ

Εξαιρετικό bouquet με φινέτσα που κυριαρχεί ο καπνός, αρωματικό ξύλο (κέδρος) μαζί με πυκνά αρώματα ώριμων μαύρων φρούτων (κεράσι, βατόμουρο), βανίλιας και μπαχαρικών.

Reuilly ^{40,00}

Pinot Noir

DENIS JAMAIN

Η μύτη είναι αρωματική με νότες από φράουλες, κεράσια και φραγκοστάφυλα. Όμορφα ενσωματωμένες γεύσεις με απαλές και δροσιστικές τανίνες.

Όβηλος ^{56,00}

Cabernet Sauvignon

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Σύνθετο και καθαρό άρωμα ώριμων κόκκινων φρούτων καραμέλας, κέδρου, σοκολάτας με νότες μπαχαρικών και ξηρών καρπών.

Syrah ^{24,00}

Syrah, Μαυροδάφνη

ΚΤΗΜΑ ΟΡΦΑΝΟΥ

Βαθύ ρουμπινί χρώμα. Μύτη με άρωμα κόκκινων φρούτων και στόμα με απαλές τανίνες και φρουτώδη επίγευση.

Νεμέα (BIO) ^{25,00}

Αγρωργίτικο (βιολογικό)

ΚΤΗΜΑ ΜΠΙΖΙΟΥ

Ρουμπινί χρώμα και σύνθετη μύτη μέτριας προς υψηλής έντασης, η οποία εκφράζεται με αρώματα όπως το μαύρο κεράσι, χρώμα, δάσος, βρεγμένα φύλλα, μόκα, σοκολάτα, καφές, δέρμα, κανέλα και γαρύφαλλο. Πλούσιο στόμα, νόστιμο, με γεμάτο σώμα, εκρηκτικό φρούτο, όμορφες τανίνες και μακρά φρουτώδη επίγευση.

Rapsani terra petra ^{33,00}

Κρασάτο, Ξινόμαυρο, Σταυρωτό

ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ

Ραφάνη που ξεχειλίζει από αρώματα μαρμελάδας φράουλας, κερασιού και δαμάσκη-νου τα οποία συμπληρώνονται από νότες δρυός, καπνού και δέρματος. Οι τανίνες της είναι άριστα προσαρμοσμένες με την οξύτητα και η όποια επιθετικότητά τους γλυκαίνει από την αίσθηση της βανίλιας και του κακάο που εμφανίζονται στο γευστικό σύνολο. Μεγάλη και νόστιμη επίγευση.

ΠΟΤΗΡΙ

04. κρασί

.....

4,50 **Σαββατιανό**
Αναστασία Φράγκου (Λευκό)

5,50 **Άδολη Γής**
Αντωνόπουλου Αμπελώνες (Λευκό)

5,50 **Γένεσις**
Οινοποιεία Στέλιου Κεχρή (Ροζέ)

5,50 **Άδολη Γής**
Αντωνόπουλου Αμπελώνες (Ροζέ)

5,00 **Cabernet Franc**
Domaine Nikolaou (Κόκκινο)

5,50 **Θέστια**
Οινοποιεία Merlot (Κόκκινο)

6,00 **Prosecco**
Bosio (Sparkling)

6,00 **Moscato d' Asti**
Bosio (Sparkling)

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ

05. sparkling

.....

120,00 **MOET & CHANDON**
Brut Imperial

140,00 **MOET & CHANDON**
Ice Imperial

160,00 **MOET & CHANDON**
Rose Imperial

300,00 **DOM PERIGNON**
Brut 2008

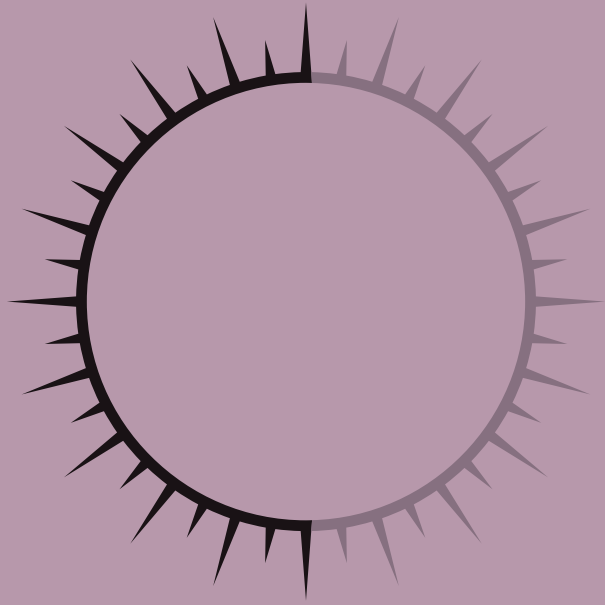
20,00 **PROSECCO**
Bosio

25,00 **MOSCATO D' ASTI**
Bosio

In 2003, a man named Richard Juhlin shocked the wine tasting world at a blind tasting competition for champagne in Paris. At the event, Juhlin was able to identify the brand, producer, and year of 43 out of 50 different champagnes. The person who came in second place was only able to identify 4.

Some Treats Are Heart-Healthy and They'll Boost Your Happiness Levels

This is a no brainer. Most people will smile ear to ear at the thought of being treated to a sweet dessert. When taken in moderation, desserts can boost one's serotonin levels. Serotonin is a brain chemical responsible for stimulating the "happy" feeling. Eating desserts at the right time can help boost your happiness levels and help you to deal with stress triggers better. Additionally, it's also been found that various dessert treats such as chocolate can help in boosting your heart health, treats such as chocolate contains anti-inflammatory properties and antioxidants that are beneficial to the heart. While on the same note, choosing nutty chocolates will be a great plus in your diet as various nuts contain omega 3 fatty acids which can be quite good for the heart.



ΣΚΑΤΖΟ ΝΤΙ
HERO'S SSERTS

The record for world's largest profiterole a.k.a cream puff, weighed 125.5 pounds. It was created August 11, 2011 at the Wisconsin State Fair by Dave Schmidt and Team Cream Puff. The Wisconsin State Fair is known for its dairy bakery that has been producing cream puffs during the fair since 1924.

.....

Lemon ^{6,00}

Pie

*με ιταλική μαρέγκα, τζέλ λάϊμ
και crumble αμυγδάλου*

Summer ^{5,00}

Baklava

*με sponge καρυδόπιτας
και μουσελίν φυστικιού*

Flexy ^{6,00}

Ganaz

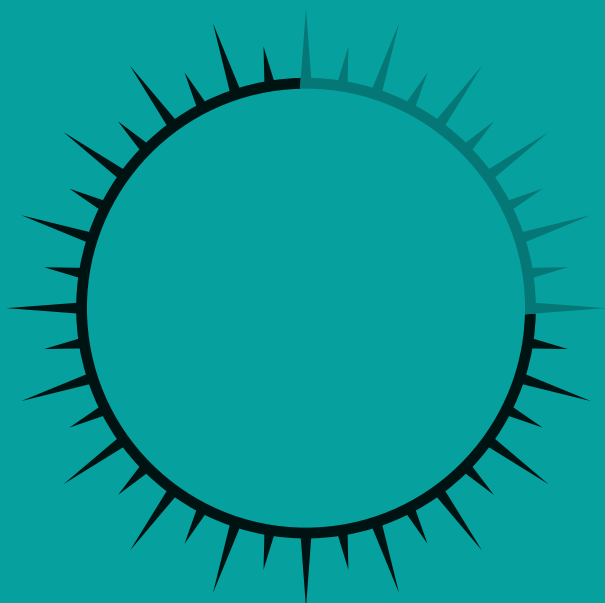
*με σοκολάτα γάλακτος, φεγγετήνη,
crèmeux φυστικοβούτυρο και παγωτό
βανίλια*

Pavlova ^{5,00}

*με λευκή σοκολάτα, φρούτα του δάσους,
crumble αμυγδάλου και σορμπέ φράουλα*

Profiterole ^{6,00}

*με ναμελάκα σοκολάτας γάλακτος,
κρέμα πατισερί και κροκάν φουντουκιού*



ΣΚΑΤΖΟ ΚΟΚ
HERO'S TAILS

ΚΟΚΤΕΪΛΣ

01. classics

.....

01. Margarita ^{8,00}
Ocho Blanco, Cointreau, lime juice

02. Mojito ^{8,00}
*Blend of rums, fresh lime,
brown sugar, spearmint, soda water*

03. Caipirinha ^{8,00}
Cachaça, brown sugar, lime juice

04. Pina Colada ^{8,00}
*Malibu, Pampero White Rum,
pineapple purée, Batida De Coco*

05. Mai Tai ^{8,00}
*Blend of rums, fresh lime, orgeat syrup,
Cointreau, pineapple purée, Angostura
bitters*

06. Zombie* ^{10,00}
*Blend of rums, passion fruit purée,
pineapple purée, handmade cinnamon
syrup, Taylor's falernum liqueur, lime juice,
Angostura bitters*

07. Bloody Mary ^{9,00}
*Smirnoff, tabasco, worcestershire sauce,
salt, pepper, lime juice, Mala Peruviana
(tomato juice)*

08. Pornstar ^{8,00}
*Smirnoff, passion fruit liqueur, passion fruit
purée, vanilla syrup, lime juice*

09. Dry Martini ^{9,00}
Tanqueray or Smirnoff, Noilly Prat

10. Espresso Martini ^{8,00}
Smirnoff, Kahlua, espresso, vanilla syrup



02. KOKTEÏΛΣ

heroes

11. Drunk Londoner ^{10,00}

Tanqueray N°10 thyme infused, cucumber, mastiha, lemon oils

12. Discreet ^{9,00}

Mount Gay rum, Taylor's falernum liqueur, handmade tonka and cinnamon syrup, Angostura bitters

13. Pinepepper ^{9,00}

Sailor Jerry spiced rum, pineapple syrup, lime juice, gingerbeer

14. Loved Up ^{8,00}

Smirnoff, strawberry purée, coconut cream, vanilla syrup, lime juice, Angostura bitters

15. σκατzohero's ^{8,00}

Smirnoff, Sourz apple liqueur, lime juice, grenadine syrup, apple juice, fresh ginger, Angostura bitters

16. Farm Fizz ^{8,00}

Tanqueray, lemon juice, simple syrup, basil, Oz cucumber and yuzu soda, Peychaud bitters

17. Artistic ^{8,00}

Aperol, pink grapefruit juice, passion fruit purée, Limoncello

18. Cactus ^{8,00}

Ocho Blanco, Cointreau, lime juice, pineapple purée, chilli syrup

19. Negroniac ^{10,00}

Tanqueray chamomile infused, Campari, Cynar, Belsazar red vermouth

20. Early Night ^{8,00}

LOW A.B.V

Belsazar dry vermouth, Heering cherry liqueur, pomegranate syrup

21. Blood 'n' Sand ^{8,00}

Johnnie Walker Red Label, Heering cherry liqueur, fresh orange juice

Your all day buddy
for coffee, brunch,
lunch, drinks
and lovely dinners!



Όλες οι τιμές αντιστοιχούν σε ευρώ (€) και συμπεριλαμβάνονται:
Δημοτικός φόρος, Φ.Π.Α. και αμοιβή σερβιτόρου. Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να
πληρώσει το αντίτιμο εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Νικόλαος Σκέντζος