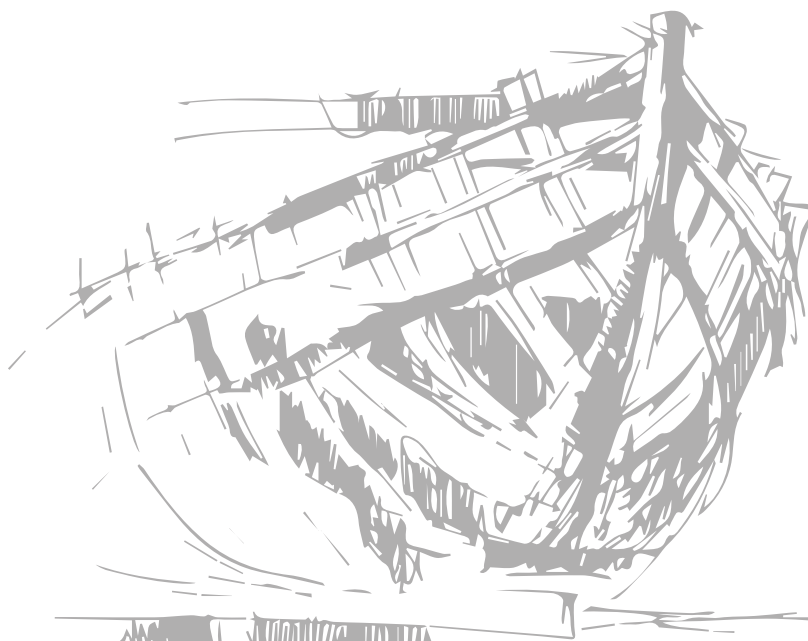


Thalassa

T A V E R N A



**Πρόσεχε να προφέρεις καθαρά την λέξη θάλασσα, έτσι που να γυαλίσουν μέσα της
όλα τα δελφίνια Κι η ερημιά πολλή που να χωρά ο θεός**

Οδυσσέας Ελύτης, 1911 - 1996, Ποιητής, Νόμπελ 1979

**Be careful to clearly pronounce the world sea* so that they shine through
all the dolphins And the wilderness a lot to fit God**

Odysseas Elytis, 1911-1996, Nobel Prize in Literature 1979

*sea(eng) - thalassa(gr)



XENIOS GATE
THE ART OF HOSPITALITY



T A V E R N A

Ορεκτικά / Appertizers / Vorspeisen

Σούπα Ημέρας.
Soup of the day.
Tagessuppe.

8.00€

Φέτα κατοικίσια με παρθένο ελαιόλαδο και ρίγανη.
Feta cheese with olive oil and oregano.
Feta Käse mit Olivenöl und Oregano.

4.00€

Χειροποίητο Τζατζίκι.
Handmade Tzatziki.
Hausgemachtes Tzatziki.

4.40€

Τυροσαλάτα.
Feta cheese salad.
Feta Käse Salat.

4.00€

Ταραμάς Λευκός.
Traditional "White tarama".
Traditionelle "Weißer Tarama".

4.00€

Μελιτζανοσαλάτα Αγιορείτικη.
Homemade Athos eggplant salad.
Hausgemachter Auberginensalat.

4.40€

Θαλασσινή ποικιλία για ούζο.
Marine Variety for ouzo.
Meze für Ouzo.

6.00€

Σκουμπρί Καπνιστό.
Smoked Mackerel.
Geräucherte Makrele.

5.00€

Τοματοκεφτέδες με σως γιαουρτιού.
Tomato balls with yogurt sauce.
Tomaten-Kugeln gebraten mit Joghurt-Sauce.

4.80€



T A V E R N A

Σαλάτες / Salads / Salate

Χωριάτικη σαλάτα από τον κήπο μας.
Traditional Greek salad from our garden.
Griechischer Bauernsalat aus unserem Garten.

9.00€

Τονοσαλάτα με μαρούλι και σως μαγιονέζας, καλαμπόκι,
αγγουράκι, κόκκινα φασόλια και αυγό.

Tuna salad with mayonnaise, corn, cucumber, red beans and egg.
Thunfischsalat mit Mayonnaise, Mais, Gurken, rote Bohnen und Ei.

10.00€

Σαλάτα ενέργειας με κέιλ, τοματίνια, καραμελωμένους ξηρούς καρπούς,
γκότζι μπερί και κατίκι Δομοκού.

Powerful salad with Kale, cherry tomatoes, caramelized mixed nuts,
Goji Berry and Katiki Domokos.

Leistungsstarker Salat mit Grünkohl, Cherry-Tomaten,
karamellierte Nüsse, Goji-Beere und Katiki.

10.00€

Σαλάτα του Πάθους με μαρούλι, μέσκλαν, φράουλες, βερίκοκα,
σως από μπαλσάμικο και φλέικς γκράνας.

Passion salad with lettuce, Meskla, strawberries, apricots,
sauce balsamic and grana flakes.

Passion Salat mit Blattsalat, Meskla, Erdbeeren, Aprikosen,
Balsamico sosse und Grana flocken.

10.00€

Αγγουροτομάτα.

Salad with tomatoes and cucumber.

Salat mit Tomaten und Gurken.

7.50€

Σαλάτα Ceasar με μαρούλι, φιλέτο κοτόπουλο, τσιπς μπέικον,
αγγουράκι, καλαμπόκι, σως Caesars, και φλέικς γκράνας.

Ceasar salad with lettuce, chicken fillet, bacon, cucumber, corn,
Caesar's sauce and grana flakes.

Ceasar Salat mit Kopfsalat, Hähnchenfilet, Speck, Gurken, Mais,
Ceasar Soße und Grana flocken.

10.80€



T A V E R N A

Ζεστά Ορεκτικά / Hot Appetizers / Warme Vorspeisen

Χταπόδι σάρας.
Grilled Octopus.
Oktopus gegrillt.

12.00€

Ψητά Λαχανικά από τον μπαξέ μας με τομάτα και φέτα.
Garden on the grill with vegetables, cherry tomatoes and feta cheese.
Gemüse von unserem Garten auf dem Grill, Cherry-Tomaten und Feta-Käse.

8.00€

Μελιτζάνα ψητή με φέτα και τομάτα.
Grilled eggplants with feta cheese and cherry tomatoes.
Aubergine gegrillt mit Fetakäse und Kirschtomaten.

6.00€

Φέτα ψητή με τομάτα και πιπεριά.
Roasted Feta cheese with tomato and pepper.
Feta-Käse gebraten mit Tomaten und Paprika.

6.30€

Μανιτάρια πικάντικα σωτέ σε ελαιόλαδο.
Spicy mushrooms sauté in olive oil.
Pilze sautiert in Olivenöl.

7.00€

Φρέσκα μύδια αχνιστά με μυρωδικά και λεμόνι.
Boiled mussels with herbs and lemon.
Muscheln mit Kräutern und Zitrone.

9.00€

Καλαμαράκια τηγανιτά.
Fried Squids.
Calamari gebraten.

10.50€

Πατάτες τηγανιτές.
Fried potatoes.
Pommes frites.

5.00€

Κολοκυθάκια τηγανιτά με τζατζίκι.
Fried zucchini with "Tzatziki".
Gebratene Zucchini mit "Tzatziki".

7.00€

Χαλούμι σάρας.
Grilled halloumi cheese.
Halloumi-Käse gegrillt.

5.50€



T A V E R N A

Ψάρια / Fish / Fisch

Ψάρια Ημέρας.

Fresh fish of the day.

Frische Fische des Tages.

A. 70€/Kg B. 40€/Kg

Σαρδέλες σκάρας με λαδολέμονο.

Grilled Sardines with lemon and olive oil.

Sardinen gegrillt mit Zitrone und Olivenöl.

9.40€

Γαύρος τηγανιτός με σκορδαλιά.

Fried anchovies with garlic sauce.

Gebratene Sardellen mit Knoblauchsauce.

9.00€

Γαρίδες σκάρας με δροσερή σαλάτα.

Grilled shrimps with fresh salad.

Garnelen gegrillt mit frischem Salat.

15.00€

Γαρίδες σαγανάκι με τομάτα και φέτα.

Shrimps "saganaki" with tomatoes and feta cheese.

Garnelen "saganaki" mit Tomaten und Feta-Käse.

15.00€

Σουβλάκι με θαλασσινά.

Souvlaki with seafood.

Souvlaki mit Meeresfrüchten.

12.00€

Φιλέτο τσιπούρας με λαχανικά και λαδολέμονο.

Dorado fillet with vegetables, lemon and olive oil.

Dorado Fillet mit Gemüse, Zitrone und Olivenöl.

13.00€

Φιλέτο σολομού στη σκάρα με λαχανικά.

Grilled salmon fillet with grilled vegetables.

Lachs gegrillt mit gegrilltes Gemüse.

14.00€

Σουβλάκι ξιφία με πιπεριές και λαδολέμονο.

Souvlaki swordfish with peppers, lemon and olive oil.

Souvlaki Schwertfisch mit Paprika, Olivenöl und Zitrone.

12.00€



T A V E R N A

Κρεατικά / Meat dishes / Fleischgerichte

Παραδοσιακό σουβλάκι χοιρινό με τζατζίκι, πατάτες τηγανιτές και πίτα.
Greek traditional souvlaki pork with Tzatziki, French fries and Pita bread.
Traditionelles Souvlaki mit Tzatziki, Pommes Frites und Pita Brot.

11.30€

Μοσχαρίσια γάλακτος μαριναρισμένη με θυμάρι. Συνοδεύεται με φρέσκα λαχανικά.
Beef steak marinated with Thyme. Accompanied with fresh vegetables.
Steak vom Rind mariniert mit Thymian, Beilage frisches Gemüse.

18.00€

Σουβλάκι κοτόπουλο μαριναρισμένο σε γλυκιά πάπρικα. Συνοδεύεται με πιπεριές, πατάτες τηγανιτές και πίτα.
Chicken souvlaki marinated in sweet paprika. Accompanies with peppers, French fries and Pita bread.

Souvlaki Hühnchen mariniert in Paprika. Beilage Bratkartoffeln und Pita Brot.

10.80€

Αρνίσια παϊδάκια σάρας με πατάτες τηγανιτές.
Grilled lamb chops with French fries.
Lammkoteletts gegrillt mit Pommes Frites.

16.00€

Φιλέτο κοτόπουλο τηγανιά με γλυκόξινη σως.
Fried chicken with sweet and sour sauce.
Hühnchen gebraten mit Süß-saurer Sosse.

11.70€

Παραδοσιακός γύρος χοιρινός με πατάτες, τζατζίκι και πίτα.
Greek traditional pork gyros with fried potatoes, tzatziki and pita.
Griechischer Giros mit Bratkartoffeln, Tzatziki, und Pita.

11.30€

Μπιφτέκι σάρας. Συνοδεύεται με τζατζίκι και πατάτες τηγανιτές.
Burger. Accompanies with tzatziki and fresh French fries.
Burger. Beilage Tzatziki und Pommes Frites.

11.30€

Φιλέτο κοτόπουλο σάρας. Συνοδεύεται με τυροσαλάτα και πατάτες τηγανιτές.
Grilled chicken fillet. Accompanies with feta cheese salad and French fries.
Hähnchenfilet gegrillt. Mit Feta käse Salat und Pommes Frites.

10.90€



T A V E R N A

Κρεατικά / Meat dishes / Fleischgerichte

Σνίτσελ χοιρινό. Συνοδεύεται με σως μουστάρδας και πατάτες τηγανιτές.
Pork schnitzel. Accompanied with mustard sauce and French fries.
Schweineschnitzel. Mit Senf sosse und Pommes Frites.

12.00€

Παραδοσιακός μουσακάς σε πήλινο.
Greek Traditional mussaka.
Mussaka.

10.00€

Παντοέτα χοιρινή με πατάτες τηγανητές και πίτες.
Pork chops with French fries and pita.
Schweinekoteletts mit Pommes und Pita.

12.80€

Μίξ γκριλ για 2 άτομα. Περιέχει γύρο, σουβλάκι κοτόπουλο, σουβλάκι χοιρινό και παιδάκια. Συνοδεύεται ξεχωριστά με πατάτες τηγανίτες, τζατζίκι και πίτα.

Mix grill for 2 persons. Includes traditional gyros, chicken souvlaki, pork souvlaki and pork chops. Accompanied separate with French fries, tzatziki and pita bread.

Mix-Grill für 2 Personen. Traditioneller Gyros, Hähnchen Souvlaki, Schweinefleisch Souvlaki und Schweinekoteletts. Beilagen: Pommes Frites, Tzatziki und Pita Brot.

19.50€



T A V E R N A

Ζυμαρικά / Pasta

Σπαγγέτι με φρέσκια τομάτα.
Spaghetti with fresh tomato.
Spaghetti mit frische Tomaten.

8.00€

Σπαγγέτι Μπολονέζ με κιμά και τομάτα.
Spaghetti bolonez with ground meat and tomato.
Spaghetti Bolonez mit Hackfleisch und Tomaten.

9.40€

Καρμπονάρα με κρέμα.
Spaghetti Carbonara.

9.40€

Σπαγγέτι με φρέσκιες γαρίδες και τομάτα. Κατ' επιλογήν και με καλαμάρι.
Spaghetti with fresh shrimps and tomato. Optionally and with squid.
Spaghetti mit frischen Garnelen und Tomaten. Auch mit Tintenfisch.

15.00€

Σπαγγέτι με κοτόπουλο, μανιτάρια και κρέμα τυριού.
Spaghetti with chicken fillet, mushrooms and cream cheese.
Spaghetti mit Hühnchenfillet, Pilze und Sahne-Käse.

9.40€

Ριζότο με άγρια μανιτάρια και λάδι τρούφας.
Risotto with wild mushrooms and truffle oil.
Risotto mit Wildpilzen und Trüffelöl.

10.50€

Ριζότο με κοτόπουλο, prosciutto και φρέσκια ρόκα.
Risotto with chicken, prosciutto and fresh arugula.
Risotto mit Hühnchen, Schinken und frischen Rucola.

11.00€



T A V E R N A

Παιδικό μενού / Kids Menu

Nemo Menu

Παναρισμένα φιλετάκια ψαριού με πατατούλες τηγανητές, σως κοκτέιλ και σαλάτα με μαρούλι, καρότο, τομάτα από τον κήπο μας.

Breaded fish fillet with fried potatoes, cocktail sauce and salad with lettuce, carrots, tomatoes from our garden.

Paniertes Fischfilet mit Bratkartoffeln, Cocktailsauce und Salat mit Karotten, Tomaten aus unserem Garten.

8.00€

Ovelix menu

Μίνι σουβλάκια χοιρινά με πιτούλες, τσιπς πατάτας και Ελληνικό τζατζίκι.

Mini pork souvlaki with pita bread, potato chips and Greek tzatziki.

Mini Schweinefleisch Souvlaki mit Fladenbrot, Kartoffelchips und Griechischen Tzatziki.

8.50€

Asterix menu

Μίνι Μπέργκερ με μοσχαρίσιο κιμά, μαρούλι, τομάτα, μουστάρδα και κέτσαπ. Σερβίρεται με πατατούλες τηγανητές και σαλάτα με μαρούλι και καρότο από τον κήπο μας.

Mini burgers with beef, lettuce, tomato, mustard and ketchup.

Served with fried potatoes and salad with lettuce and carrots from our garden.

Mini-Burger mit Rindfleisch, Salat, Tomaten, Senf und Ketchup.

Serviert mit Bratkartoffeln und Grünen Salat mit Karotten aus unserem Garten.

8.50€

Pokémon Menu

Κοτομπουκιές πανέ με πατάτες τηγανητές και μαγιονέζα.

Chicken nuggets with French fries and mayonnaise.

Hühner Nuggets mit Pommes Frites und Mayonnaise.

8.50€

***Όλα τα παιδικά μενού συνοδεύονται με χυμό πορτοκάλι ή ανάμεικτο.**

*** All kid's menus accompanied with orange juice or mixed.**

*** Alle Kindermenüs werden begleitet mit Orangensaft oder gemischten Saft.**

Επιδόρπια /Desserts

Γλυκό ημέρας για 2 άτομα.
Dessert of the day for 2 persons.
Dessert für 2 Personen.

6.00€

Φρούτα εποχής για 2 άτομα.
Seasonal fruits for 2 persons.
Saisonfrüchte für 2 Personen.

6.00€

Melissa

T A V E R N A

Το κρασί είναι φημισμένο από την αρχαιότητα. Ο άνθρωπος το λάτρεψε και πολλοί έχουν υμνήσει τις ιδιότητες του.

Τα τελευταία χρόνια τα ελληνικά κρασιά έχουν κερδίσει τις εντυπώσεις. Συνδυάζουν τη σταθερή οξύτητα, την μεταλλική δομή και τη ζωνρή γεύση ώριμων φρούτων του τόπου. Στο βασικό δυναμικό της χώρας ανήκουν τα αρωματικά λευκά κρασιά, όπως το Μοσχοφίλερο και το Ασύρτικο και τα ανάλαφρα κόκκινα, Ξινόμαυρο και Αγιωργίτικο.

Στον κατάλογο σας θα βρείτε κρασιά γεμάτα άρωμα καλοκαιριού, να τα απολαύσετε με την παρέα σας. Από τα μεγαλύτερα κτήματα της Ελλάδας με μοναδικούς συνδυασμούς ποικιλιών.

«Τα τετραθέμελα του κόσμου τούτου: Ψωμί, Κρασί, Φωτιά, Γυναίκα»

Ο Καζαντζάκης, Έλληνας Συγγραφέας, 1883-1957 Μ.Χ.

Στην υγεία σας!

Wine has been famous since antiquity. People loved it and many sayings have been written about his qualities.

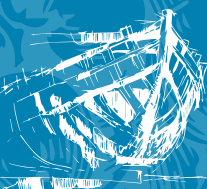
In recent years Greek wines have earned your impressions. They combine the steady acidity, metallic structure and vibrant taste of locally mature fruits. Aromatic white wines, such as Moschofilero and Assyrtiko and light red, Xinomavro and Agiorgitiko, are among the main potential of the country.

In your list you will find wines full of summer aroma, to enjoy with your company. From the largest Greek estates with unique varieties.

“The four- substructure of this world: Bread, Wine, Fire, Woman”

Kazantzakis, Greek Writer, 1883-1957 AD

Cheers! (Geia mas!)





Λευκοί Οίνοι / White wines

Alexandra Private Collection

Ποικιλία: Ροδίτης, Ξινόμαυρο, Sauvignon Blanc / **Grape Variety:** Roditis, Xinomavro, Sauvignon Blanc

Περιοχή: Κιλκίς / **Region:** Kilkis

Ο λευκός οίνος Alexandra Private Collection προέρχεται από έναν οικογενειακό βιολογικό αμπελώνα στη Γουμένισσα, τα σταφύλια συλλέγονται με το χέρι και το κρασί εμφιαλώνεται ειδικά για εμάς. Αυτό το λευκό κρασί έχει χρυσούς τόνους με πράσινες ανταύγειες. Το άρωμα είναι πολύπλοκο, φρουτώδες με νότες λεμονιού. Είναι ελαφρύ, αναζωογονητικό και έχει μαλακό και φρουτώδες τελείωμα.

The Alexandra Private Collection white wine comes from a family organic vineyard in Goumenissa, grapes are handpicked, and the wine is specially bottled for us. This white wine has golden tones with green highlights. The aroma is complex, fruity with lemon notes. It is light, refreshing and has a soft and fruity finish.

Ποτήρι/Glass: 4.50€
Φιάλη/Bottle: 13.00€

Chardonnay Sakalaki

Ποικιλία: Chardonnay / **Grape Variety:** Chardonnay

Περιοχή: Όρος Πάικο στο Κιλκίς / **Region:** Mount Paiko in Kilkis

Η γνωστή ποικιλία λευκών σταφυλιών, δίνει ευχάριστο και πλούσιο χρώμα στο κρασί chardonnay της οινοποιίας Σακαλάκη

The famous grape variety is giving a pleasant and vibrant color to the wine Chardonnay of winery Sakalaki

Ποτήρι/Glass: 5.00€
Φιάλη/Bottle: 16.00€

Παράγκα / Paraga

Ποικιλία: Ροδίτης & Μαλαγουζιά / **Grape Variety:** Roditis & Malaguzia

Περιοχή: Αμύνταιο, Άγιο Παντελεήμονας / **Region:** Agios Panteleimonas, Aminteo

Η φρεσκάδα του ορεινού Ροδίτη, ισορροπεί ευχάριστα και προσφέρει στο χαρμάνι δροσερή οξύτητα και νεύρο

The freshness of Roditis, balances and offers a blend of refreshing acidity and nerve

Ποτήρι/Glass: 5.50€
Φιάλη/Bottle: 17.00€



T A V E R N A

Μαλαγουζιά / Malaguzia

Ποικιλία: Μαλαγουζιά / **Grape Variety:** Malaguzia

Περιοχή: Όρος Πάικο στο Κιλκίς / **Region:** Mount Paikou in Kilikis

Η εξαιρετική ελληνική ποικιλία Μαλαγουζιά είναι άριστα εγκλιματισμένη στις πλαγιές του Όρους Πάικου, δίνοντας το αρωματικό, ισορροπημένο, και γεμάτο φρεσκάδα κρασί της οινοποιίας Σακαλάκη

The excellent Greek variety of Malaguzia is highly conditioned on the slopes of Mount Paikos, giving the flavor, balanced, and full of freshness wine from the winery of Sakalaki

Ποτήρι/Glass: 5.50€

Φιάλη / Bottle: 17.00€

Βαγγέλη! Με προσέχεις;/ Vaggeli! Are you listening to me?

Ποικιλία: Ασύρτικο, Sauvignon blanc / **Grape Variety:** Assyrtiko, Sauvignon blanc

Περιοχή: Κιλκίς / **Region:** Kilikis

Έχει αρώματα lime, λευκόσαρκων φρούτων και μικρών λευκών ανθέων

It has lime aromas, white fruits and small white flowers

Φιάλη/Bottle: 17.00€

Πύλη / Pyli

Ποικιλία: Ασύρτικο, Sauvignon blanc, Chardonnay / **Grape Variety:** Assyrtiko, Sauvignon blanc, Chardonnay

Περιοχή: Δράμα / **Region:** Drama

Φρουτώδες χαρακτήρας με πλούσια αίσθηση ανανά, μπανάνα, ακτινίδιο και εσπεριδοειδών

Fruit texture with a rich sense of pineapple, banana, kiwi and citrus fruits

Φιάλη/Bottle: 19.00€

Κλειδί / Klidi

Ποικιλία: Μαλαγουζιά / **Grape Variety:** Malaguzia

Περιοχή: Δράμα / **Region:** Drama

Αρωματική σύνθεση με βάθος και πολυπλοκότητα. Κυριαρχία λευκόσαρκου ροδάκινου με περάσματα κιτρολέμονου, τριαντάφυλλου, ανθών εσπεριδοειδών και ανανά

Aromatic composition with depth and complexity. Domination of white peach with lime, rose, citrus fruits blossoms, and pineapple

Φιάλη/Bottle: 19.00€



Joker (semi-dry)

Ποικιλία: Μοσχάτο Αλεξάνδρειας / **Grape Variety:** Moschato of Alexandria

Περιοχή: Παγγαίο / **Region:** Paggaio

Πολύ αρωματικό, με αισθήσεις τριαντάφυλλου, λουκουμιού και εξωτικών φρούτων
Very fragrant, with sensations of rose, loukoumi and exotic fruits

Φιάλη / Bottle: 18.00€

Sauvignon Blanc - Ασύρτικο / Sauvignon Blanc - Assyrtiko

Ποικιλία: Sauvignon Blanc, Ασύρτικο / **Variety:** Sauvignon Blanc, Assyrtiko

Περιοχή: Γουμένισσα / **Region:** Goumenissa

Το άρωμά του είναι σύνθετο, κυριαρχούν τα τροπικά φρούτα και νότες φυτικών αρωμάτων.
The aroma is complex, tropical fruits and vegetable aroma notes are dominating

Φιάλη / Bottle: 20.00€

Σημείο Στίξης / Simio Stiksis

Ποικιλία: Chardonnay, Gewurztraminer, Riesling, Μοσχοφίλερο /

Grape Variety: Chardonnay, Gewurztraminer, Riesling, Moschofilero

Περιοχή: Νάουσα / **Region:** Naousa

Ένα λευκό κρασί που χαρακτηρίζεται από υψηλή οξύτητα, έντονη φρεσκάδα και μεγάλο αρωματικό δυναμικό.

A white wine characterized by high acidity, intense freshness and great aromatic potential.

Ποτήρι/Glass: 5.50€

Φιάλη / Bottle: 16.00€

Cavalieri Magnum

Ποικιλία / Grape Variety: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Περιοχή: Δράμα / **Region:** Drama

Ένα κρασί με ζουμερό, ώριμο συμπυκνωμένο φρούτο και πολύ έντονο βοτανικό χαρακτήρα που θυμίζει μέντα και ευκάλυπτο

A wine with juicy, ripe concentrated fruit and very strong herbal character reminiscent of mint and eucalyptus

Φιάλη / Bottle 1,5 Lt: 60.00€



Ροζέ Οίνοι/Rose Wines

Gio Veneto Rosate

Ποικιλία/ Grape Variety: Merlot, Cabernet, Pinot Grigio

Περιοχή/ Region: Veneto (Italy)

Μέτριας έντασης κρασί με αρωματικά χαρακτηριστικά γλυκών μπαχαρικών και κόκκινων φρούτων.

Medium volume wine with aromatic characteristics of sweet spices and red fruits.

Ποτήρι / Glass: 5.00€

Φιάλη / Bottle: 15.00€

Lui de rose (Dry or Demi Sec)

Ποικιλία / Grape Variety: Syrah

Περιοχή: Κιλκίς / Region: Kilkis

Λεπτή αρωματική γεύση με έντονη αίσθηση άνθεων δάσους

Delicate aromatic flavor with a strong essence of the forest flowers

Ποτήρι / Glass: 5.00€

Φιάλη / Bottle: 16.00€

Κανένας / Kanenas

Ποικιλία: Syrah, Μαυρούδι / **Grape Variety:** Syrah, Mavroudi

Περιοχή: Χαλκιδική / **Region:** Chalkidiki

Ροζέ κρασί με μεγάλο αρωματικό βάθος. Πολύπλοκο στη μύτη και αρκετά στιβαρό στο στόμα.

Rose wine with great aromatic depth. Complex in the nose, mouth sufficiently robust in the palate.

Φιάλη / Bottle: 19.00€



Κόκκινοι Οίνοι / Red Wines

Alexandra Private Collection

Ποικιλία: Νεγκόσκα, Ξινόμαυρο, Merlot / **Grape Variety:** Negoska, Xinomavro, Merlot

Περιοχή: Κιλκίς / **Region:** Kilkis

Ο ερυθρός οίνος Alexandra Private Collection προέρχεται από έναν οικογενειακό βιολογικό αμπελώνα στη Γουμένισσα, τα σταφύλια συλλέγονται με το χέρι και το κρασί εμφιαλώνεται ειδικά για εμάς. Αυτό το ερυθρό κρασί έχει ένα ελαφρύ κόκκινο χρώμα με ιώδεις ανταύγειες. Τα αρώματά του είναι ανθικά μαζί με αρώματα κόκκινων φρούτων, γλυκιές νότες γιασεμιού και λευκό πιπέρι.

The Alexandra Private Collection white wine comes from a family organic vineyard in Goumenissa, grapes are handpicked, and the wine is specially bottled for us. This red wine has a light red color with violet highlights. Its aromas are floral with red fruit aromas, sweet jasmine notes and white pepper.

Ποτήρι / Glass: 5.00€

Φιάλη/Bottle: 15.00€

Αναμάρτητος / Anamartitos

Ποικιλία / Grape Variety: Cabernet Sauvignon, Merlot

Περιοχή: Κιλκίς / **Region:** Kilkis

Η ζεύξη του Cabernet Sauvignon, Merlot προσδίδει ένα υπέροχο κρασί σε χρώμα βασιλικής πορφύρας και ευωδιές άγριων φρούτων του δάσους με μεγάλη γευστική διάρκεια.

The coupling of Cabernet Sauvignon-Merlot gives a beautiful wine in royal purple color and aromas of wild berries with great taste throughout.

Φιάλη / Bottle: 17.00€

Παράγκα / Paraga

Ποικιλία / Grape variety: Merlot, Syrah

Περιοχή: Νάουσα / **Region:** Naousa

Ευγενές ερυθρό σύντομης κατανάλωσης από το Κτήμα Κυρ-Γιάννη
Noble red short consumption of the Kir-Yianni

Ποτήρι/Glass: 5.50€

Φιάλη/Bottle: 18.00€



T A V E R N A

Ρήγα Κούπα / Riga Koupa

Ποικιλία: Ξινόμαυρο, Merlot / **Grape variety:** Xinomavro, Merlot

Περιοχή: Καβάλα / **Region:** Kavala

Ο Ρήγας Κούπα είναι εξαιρετικό κρασί και κερδίζει τις εντυπώσεις από την πρώτη γουλιά.

Ένα ευχάριστο και γεμάτο φρεσκάδα blend του Merlot με το Ξινόμαυρο

Rigas Koupa is an excellent wine and wins the impressions from the first sip.

A pleasant and full of freshness blend of Merlot with Xinomavro

Ποτήρι/Glass: 5.00€

Φιάλη/Bottle: 16.00€

Άκρες Ερυθρό / Akres Red Wine

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο / **Grape variety:** Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko

Περιοχή: Πελοπόννησος / **Region:** Peloponnese

Φρέσκο, κομψό ξηρό ερυθρό κρασί με αρώματα από μαύρα κεράσια, δαμάσκηνα, βατόμουρα και βότανα.

Fresh, elegant dry red wine with aromas of black cherries, plums, blueberries and herbs.

Ποτήρι/Glass: 5.50€

Φιάλη/Bottle: 18.00€

Πύλη / Pyli

Ποικιλία / Grape Variety: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Περιοχή: Δράμα / **Region:** Drama

Αρώματα μικρών φρούτων του δάσους με νότες μαύρης σταφίδας, δάφνης και μπαχαρικών

Aromas of small forest fruits, hints of black currant, bay leaf and spices

Φιάλη / Bottle: 19.00€

Fleva Syrah Magnum

Ποικιλία: / **Grape variety:** Syrah

Περιοχή: Πελοπόννησος / **Region:** Peloponnese

Ένα ερυθρό κρασί από την δημοφιλή ποικιλία Syrah. Πικάντικο, με πολύπλοκα και έντονα πιπεράτα αρώματα μπαχαρικών, με μακρά επίγευση.

A red wine from the popular Syrah variety. Spicy, with complex and intense peppery aromas of spices, with a long aftertaste

Φιάλη/Bottle: 72.00€



T A V E R N A

Ούζο – Τσίπουρο / Ouzo - Tsipouro

Ούζο Πλωμάρι / Ouzo Plomari

Ευωδιαστό και φινό, πλημμυρίζει μύτη και ουρανίσκο με τα ανισούχα του αρώματα, κι έχει ισορροπημένο στόμα με ελεγχόμενη γλύκα, κι αρωματική επίγευση.

Fragrant and refined, it fills the nose and palate with its unmistakable aromas, and has a balanced mouth with controlled sweetness and an aromatic aftertaste.

5.00€

Ούζο Τσάνταλη / Ouzo Tsantali

Τα μυστικά της ποιότητάς του είναι η οικογενειακή παραδοσιακή συνταγή, η πολύ καλή ποιότητα των πρώτων υλών και η αυστηρή επιλογή της «καρδιάς» της απόσταξης.

The secrets of its quality are the traditional family recipe, the very good quality of the raw materials and the strict choice of the “heart” of the distillation.

5.00€

Τσίπουρο Μπαρπατζίμ με γλυκάνισο / Tsipouro Babatzim with anise

Ένα φροντισμένο τσίπουρο, με χαρακτηριστική αρωματική ένταση, με στρωμένη γεύση, πικάντικο, δροσερό κι αρωματικό.

A well-cared tsipouro, with a characteristic aromatic intensity, with a layered taste, spicy, cool and aromatic.

6.00€

Τσίπουρο Μπαρπατζίμ χωρίς γλυκάνισο / Tsipouro Babatzim without anise

Ένα κρυστάλλινο απόσταγμα με διακριτικό φρούτο και μεστή, αρρενωπή γεύση. Είναι δυνατό και γλυκό, καλοδουλεμένο με ρουστίκ χροιά.

A crystal distillate with a discreet fruit and a pungent, masculine taste. It's strong and sweet, elegant with rustic hues.

6.00€

Τσίπουρο Δεκαράκι χωρίς γλυκάνισο / Tsipouro Dekaraki without anise

Καθαρό, κρυστάλλινο, άχρωμο με πυκνά δάκρυα που κατεβαίνουν με μέτρια ταχύτητα. Απόσταγμα ισορροπημένο, πολύπλοκο, με μακρά επίγευση.

Pure, crystalline, colorless with dense tears descending at moderate speed. Distilled balanced, complicated, long aftertaste.

6.00€



T A V E R N A

Ρετσίνα / Retsina

Ρετσίνα Κεχριμπάρι / Retsina Kechribari 500ml 6.50€

Μπύρες / Beers

Draft Fix 300ml	3.00€
Draft Fix 500ml	4.20€
Mythos 330ml	3.70€
Mythos radler 330ml	3.80€
Schneider Weisse	5.00€
Corona 330ml	4.60€

Μπύρες χωρίς αλκοόλ / Non alcoholic beers

Mythos 0% 330ml	3.00€
Buckler Free 330ml	3.70€

Ελληνικές Μπύρες / Greek Beers

Septem Monday's Pilsner 330ml	5.50€
Septem Friday's Pale Ale 330ml	6.00€
Marmita Stout 330ml	5.50€
Vergina Dark 330ml	4.00€
Vergina Lager 330ml	3.50€
EZA Lager 330ml	4.00€
Kaizer 330ml	4.20€



T A V E R N A

Χωνευτικά / Digestives

Fernet Branca	6.60€
Jägermeister	6.60€
Underberg	3.60€
Grappa	3.60€
Limoncello	5.20€
Mastiha Chios	6.60€

Εμφιαλωμένα νερά / Mineral waters

Εμφιαλωμένο νερό / Mineral water 1 lt	1.40€
Ανθρακούχο νερό / Sparkling water 0.75 lt	3.20€

Χυμοί / Juice

Πορτοκάλι, Ανανάς, Μπανάνα, Μήλο, Βύσσινο, Ροδάκινο, Λεμόνι, Φράουλα Orange, Pineapple, Banana, Apple, Sour Cherry, Peach, Lemon, Strawberry	3.20€
Φρέσκος χυμός πορτοκάλι / Fresh Orange juice	4.60€

Αναψυκτικά / Soft Drinks

Κόκα-κόλα, λάιτ , ζέρο / Coca-Cola, light, zero	2.60€
Σόδα / Soda	2.60€
Τόνικ / Tonic	2.60€
Γκαζόζα / Sprite	2.60€
Πορτοκαλάδα / Orange soda	2.60€
Λεμονάδα / Lemon soda	2.60€
Μήλο με ανθρακικό / Apple soda	2.60€
Κεράσι με ανθρακικό / Cherry soda	2.60€
Κρύο τσάι / Iced tea	2.60€

Malassa
T A V E R N A



XENIOS GATE
THE ART OF HOSPITALITY