



Ακροβόλι

RESTAURANT & OYSTER BAR

M E N U

Ψωμί 1.80€
Bread 1.80€

Όστρακα ωμά | Raw fresh shells

Αχινοσαλάτα 13.90€
Sea urchin 13.90€

Κυδώνια, γυαλιστερές 12.90€
Cockles, smooth clams 12.90€

Στρείδια Γαλλικά 12.90€ (4τμχ)
French oysters 12.90€ (4pcs)

Αλίπαστα | Salted & smoked fish

Λακέρδα Πολίτικη (δική μας) 8.00€
Lakerda (traditional homemade bonito) 8.00€

Παστουρμάς ψαριών 8.00€
Fish pastirma 8.00€

Τσίρος με λάδι άνηθου 6.00€
Scomber with dill oil 6.00€

Καπνιστό φιλέτο πέστροφας 5.00€
Smoked brown trout fillet 5.00€

Παστό φιλέτο κολιού 5.50€
Salted chub mackerel fillet 5.50€

Χέλι καπνιστό 12.90€
Smoked eel 12.90€

Κρύα ορεκτικά | Cold starters

Ταραμοσαλάτα με αυγά σολομού 5.50€
Taramosalata (fish roe spread) served with salmon roe 5.50€

Μελιτζανοσαλάτα με κουκουνάρι 5.10€
Eggplant spread with pine nuts 5.10€

Ρεγγοσαλάτα με πατάτα και καρότο 6.00€
Salad with salted fish and potato - carrot 6.00€

Γάυρος μαριναρισμένος 5.50€
Marinated anchovies 5.50€

Φάβα Σαντορίνης με ψιλοκομμένο κρεμμύδι και λεμόνι 5.00€
Santorini fava beans with thinly sliced onion and lemon 5.00€

Καρπάτσιο Γαρίδας με τζίντζερ, μοσχολέμονο και μέντα 11.90€
Shrimp carpaccio with ginger, lemon and peppermint 11.90€

Μαριναρισμένη τυνα με κόλιανδρο και εσπεριδοειδή 12.50€
Marinated tuna with coriander and citrus 12.50€

Αυγοτάραχο Μεσολογγίου 14.90€
Avgotarachos Mesologίου 14.90€

Φακές μπελούγκα με ντοματίνια, Ρόκα και καπνιστό μύδι Λήμνου 6.70€
Beluga lentils with cherry tomatoes, Rocka and smoked mussels from Limnos 6.70€

Σαλάτες | Salads

Ελληνική σαλάτα με τοματίνια, ταλιατέλες από αγγούρι και κρέμα φέτας 7.50€
Greek salad with cherry tomatoes, cucumber tagliatelle and feta cheese cream 7.50€

Πανδαισία φρέσκων λαχανικών με dressing αρωματικών βοτάνων 7.50€
Fresh vegetables with aromatic herbs dressing 7.50€

Νεαρό μαρούλι με αγκινारοκαρδιές, γραβιέρα Νάξου και οργανικό σουσάμι 9.50€
Young lettuce salad with artichoke hearts, Naxos graviera cheese and organic sesame seeds 9.50€

Πράσινη σαλάτα με λιαστή ντομάτα, μύδια και γαρίδες 11.50€
Salad with sun dried tomatoes, mussels and shrimp 11.50€

Σαλάτα kous kous με φαγόπυρο και μαριναρισμένο τόνο 11.50€
Kous kous salad with buckwheat and marinated tuna 11.50€

Ποικιλία βραστών (χόρτα, κολοκυθάκια, παντζάρι, πατάτα, καρότο) 9.50€
Variety of boiled (greens, pumpkin, beetroot, potato, carrot) 9.50€

Ζεστά ορεκτικά | Hot starters

Χτένι ψητό με μουστάρδα και αυγά κελιδονόψαρου 3.50€/τμχ
Grilled scallops with mustard and flying fish roe 3.50€/pcs

Μύδια αχνιστά με σκόρδο, μαϊντανό και λεμόνι 7.50€
Steamed mussels with garlic, parsley and lemon 7.50€

Πετροσωλήνες σαγανάκι 11.90€
Saganaki with razor clams 11.90€

Καλαμάρι τηγανητό 8.90€
Fried squid 8.90€

Λιαστό χταπόδι ψητό στα κάρβουνα 10.90€
Grilled sun dried octopus 10.90€

Γαρίδα σαγανάκι με φρέσκια ντομάτα 12.90€
Saganaki shrimps with tomato 12.90€

Καραβιδόψυχα τηγανητή με σάλτσα ταρτάρ 13.90€
Fried crayfish with tartar sauce 13.90€

Σκουμπρί καπνιστό με καραμελωμένα κρεμμύδια και τηγανητή κάπαρη 6.50€
Smoked scomber with caramelized onions and fried capers 6.50€

Μύδια τηγανιτά με αμυγδαλοσκορδαλιά 8.90€
Fried mussels with almond garlic sauce 8.90€

Μύδια σαγανάκι με λευκή σάλτσα 11.50€
Saganaki of mussels with white sauce 11.50€

Καλαμάρι πέστο σε πατατούλες Αλιμέτ 13.90€
Squid pesto in alimet potatoes 13.90€

Φρέσκο χταπόδι με καραμελωμένα κρεμμύδια και φάβα 14.90€
Fresh octopus with caramelized onions and fava beans 14.90€

Πρασοπιτάκι με γαρίδες και ανθότυρο 2.50 €/τμχ
Leek pie with shrimp and anthytyro cheese 2.50€/pcs

Φρούτο της Θάλασσας (κοχύλι γεμιστό με θαλασσινά) 13.90 €
Fruit of the sea (shell filled with seafood) 13.90€

Αγκινάρα με γαρίδες ογκρατέν 12.50 €
Artichoke with shrimps 12.50€

Σούπα Ακροβόλι | Akrovoli Soup

Ψαρόσουπα από ροφό και σφυρίδα με φρέσκα λαχανικά 9.90€
Grouper and white grouper soup cooked with fresh vegetables 9.90€

Ζυμαρικά | Pasta

Μανέστρα με φρέσκο καλαμάρι και λαχανικά 13.90€
Barley with fresh squid and vegetables 13.90€

Ριζότο με αγκινάρες και γαρίδες 13.90€
Rissoto with artichoke and shrimps 13.90€

Ξινός τραχανάς με караβίδα 14.90€
Trachanas (traditional pasta) with crayfish 14.90€

Σπαγγέτι με αχινοαυγά και καπνιστό σολομό 18.20€
Spaghetti with sea urchins and smoked salmon 18.20€

Λιγκουίνι με φρέσκα θαλασσινά και ρόκα 13.50€
Linguini with fresh seafood and rocket 13.50€

Φρέσκα ψάρια και Θαλασσινά | Fresh fish and seafood

Φαγκρί 60.00€/kg
Sea bream 60.00€/kg

Συναγρίδα 60.00€/kg
Dentex 60.00€/kg

Σκαθάρι 60.00€/kg
Black sea bream 60.00€/kg

Σαργός 60.00€/kg
White sea bream 60.00€/kg

Στήρα 60.00€/kg
Golden grouper 60.00€/kg

Μπαρμπούνι 50.00€/kg
Striped red mullet 50.00€/kg

Κουτσομούρα 45.00€/kg
Red mullet 45.00€/kg

Σκορπίνα 50.00€/kg
Scorpion fish 50.00€/kg

Ροφός 60.00€/kg
Dusky grouper 60.00€/kg

Καλαμάρι 45.00€/kg
Squid 45.00€/kg

Σουπιά 40.00€/kg
Cuttlefish 40.00€/kg

Αστακός 80.00€/kg
Lobster 80.00€/kg

Ψάρι σε κρούστα αλατιού (κατόπιν παραγγελίας) 75.00€/kg
Fish in salt crust (available upon order) 75.00€/kg

Επιδόρπια | Desserts

Σουφλέ σοκολάτας με κρέμα γάλακτος και σιρόπι σοκολάτας 5.50€
Chocolate soufflé with crème fraîche and chocolate syrup 5.50€

Πανακότα με σιρόπι πορτοκαλιού ή Βύσσινου 4.50€
Panna cotta with orange or sour cherry syrup 4.50€

Κνάφε (αραβικό κανταΐφι) σερβιρισμένο με παγωτό καιμάκι 6.50€
Knafeh (Arabic kataifi) served with kaymak ice cream 6.50€

Σορμπέ λεμόνι 4.50€
Lemon sorbet 4.50€

Ψητό κυδώνι στο φούρνο με κρέμα γιαουρτιού 6.00€
Roasted quince in the oven with yoghurt cream 6.00€

Σύκα ξερά μαγειρευτά με δαμάσκηνα και βερίκοκα 6.00€
Dry figs are cooked with plums and apricots 6.00€

Ποικιλία Ελληνικών τυριών για 2 άτομα 14.00€
Variety of Greek cheeses for 2 people 14.00€



WINE LIST

White Wines

Mikroi Pyrgoi Assyrtiko, Roditis Alepou ktima Gani, Fthiotida... 11,00€

Λαμπερό λευκοπράσινο χρώμα. Αρώματα νυχτολούλουδου με εξωτικά φρούτα στη μύτη.

Στόμα δροσερό φρουτώδες, με κυρίαρχη τη μπανάνα και τον ανανά.

Επίγευση μακρά με οξύτητα σε ισορροπία με το φρούτο.

Santorini Hatzidakis Assyrtiko... 35,00€

Απαλό κίτρινο χρώμα και χρυσοκίτρινες ανταύγειες με λεπτά αρώματα εσπεριδοειδών, λευκών ανθέων και έντονη ορυκτότητα. Δυνατή γεύση με πλούσιο σώμα και χαρακτηριστική τη φρεσκάδα της οξύτητας και τις ορυκτές νότες της Σαντορίνης. Μεγάλη επίγευση. Απολαύστε το στους 12 - 14°C.

Συνοδεύει Θαλασσιά, λιπαρά ψάρια αλλά και πουλερικά, ροζέ κρέατα, ζυμαρικά και κίτρινα τυριά.

Santorini Sigalas Assyrtiko Vareli... 48,80€

Ζύμωση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και ωρίμανση με τις οινολάσπες για 6 μήνες. Αρώματα εσπεριδοειδών και διακριτική παρουσία του ξύλου. Ισορροπημένη γεύση, δροσιστική οξύτητα και χαρακτηριστική μεταλλικότητα τυπική της ποικιλίας.

Συνοδεύει ψάρια και λευκά κρέατα με λευκές πικάντικες σάλτσες, καπνιστά τυριά, σολομό.

Ovilos Semillon / Assyrtiko Vivlia Chora estate, Kavala... 45,00€

Κιτρινοπράσινο στο χρώμα. Το ιδιαίτερο άρωμα Βερίκοκου και μελιού χαρακτηριστικό παντρεύεται άψογα με νότες κίτρου και λεμονιού. Το αρωματικό του δυναμικό ολοκληρώνεται με νότες Βανίλιας και ξηρών καρπών.

Κρασί με πληθωρική και πλούσια γεύση, έντονη λιπαρότητα, ευχάριστη οξύτητα που του χαρίζουν μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

Aa Sigalas - Assyrtiko Athiri, Santorini... 36,00€

Όμορφο νησιώτικο λευκό κρασί από έναν από τους πιο καταξιωμένους Έλληνες παραγωγούς, το Πάρη Σιγάλα. Όμορφα αρώματα, έντονη οξύτητα και φρεσκάδα με διάρκεια είναι τα χαρακτηριστικά ενός κρασιού που κάθε χρόνο ανελλιπώς "σαρώνει" τα μετάλλια στους μεγάλους οινικούς διαγωνισμούς της Ελλάδας και του εξωτερικού.

Sigalas - Kavalieros, Santorini... 60,00€

Πλούσιο λευκό μονοποικιλιακό κρασί από Ασύρτικο. Ο Καβαλιέρος διακρίνεται για το φωτεινό, ξανθό χρώμα του, τη σύνθετη μεταλλική μύτη του, με έντονα αρώματα ώριμου λεμονιού και νότες από αρώματα γρασιδιού και λουλουδιών εσπεριδοειδών.

T-Oinos Clos Stegasta Assyrtiko, Tinos... 79,60€

Έντονη μύτη λευκών λουλουδιών, με διακριτική παρουσία εσπεριδοειδών. Ισορροπημένο στόμα, ενώ ο ουρανίσκος γεμίζει από ορυκτότητα και αίσθηση αρμύρας, αφήνοντας φρεσκάδα, μεστότητα και διάρκεια στην επίγευση. Ίσως ένα από τα καλύτερα Ασύρτικα της Ελλάδας.

Περιορισμένες φιάλες κάθε χρόνο.

Mosxoudi / Assyrtiko Papargyriou Winery, Korinthos... 22,80€

Αχνοκίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες στο ποτήρι. Πλούσια, ολόφρεσκη μύτη με το Βερίκοκο, το lime και το κυδώνι να δίνουν τον τόνο συνοδεία μοσχάτων αρωμάτων τριαντάφυλλου, λουκουμιού και γιασεμιού. Πράσινο μήλο, μέντα, και ανανάς συμπληρώνουν το έντονα φρουτώδες σύνολο, ενώ βοτανικές νύξεις τσαγιού και ελαφρά ορυκτότητα ξεπροβάλλουν όσο το αφήνεις στο ποτήρι.

Στόμα έντονο, ζηρό, με τραγανή οξύτητα που ισορροπεί περίτεχνα με την ελαφρά γλυκύτητα.

Βερίκοκο, lime και λουκούμι κυριαρχούν γευστικά και καταλήγουν σε έντονα λεμονάτη μακριά επίγευση με νύξεις χαμομηλιού που εκπλήσσουν.

Takun Chardonnay, Chile... 19,60€

Λευκοκίτρινο και αρωματικό. Μέτριο σώμα όπου αναδεικνύονται τα αρώματα της ποικιλίας και ευχάριστη επίγευση. Λαμπερό αχυροκίτρινο χρώμα, εξωτικά φρούτα και εσπεριδοειδή, εναρμονίζονται εξαιρετικά και συνθέτουν ένα όμορφο μπουκέτο!
Σώμα μέτριο με μια αίσθηση λιπαρότητας και ζωνρή οξύτητα.

Chardonnay Kokkotos estate, Plagies Pentelikou 25,50€

Λάιμ, αχλάδι και πεπόνι κλέβουν την παράσταση αρωματικά ακολουθούμενα από γλυκά αρώματα ροδάκινου, τριαντάφυλλου και γκουάβας, με μια νύξη μπανάνας. Στο στόμα πλούσιο, καλοδομημένο, με γεμάτο σώμα που χαρακτηρίζεται από λιπαρότητα και αισθητή οξύτητα που το ισορροπεί και το κάνει δροσιστικό. Το ροδάκινο είναι πιο εμφανές, ενώ η επίγευση είναι καλής διάρκειας και αφήνει μια φρουτώδη αίσθηση.

ANAX Chardonnay Antonopoulos estate, Achaia... 43,30€

Στη μύτη εντυπωσιακά, απολαυστικά αρώματα ώριμων κίτρινων φρούτων, με το ροδάκινο να κυριαρχεί ακολουθούμενο από μελωμένο αχλάδι, μπανάνα και περγαμόντο. Αποξηραμένους ανανάς, φουντούκι και αμύγδαλο συνδυάζονται με βανίλια, καπνό, καραμέλα γάλακτος και κερήθρα σε ένα αρωματικό σύνολο με μοναδικό βάθος και πολυπλοκότητα. Στο στόμα πλούσιο, λιπαρό, γεμάτο γεύσεις αποξηραμένων φρούτων αλλά και ξηρών καρπών και καραμέλας. Η οξύτητα εξακολουθεί να είναι ζωνρή διατηρώντας το νεύρο ενώ πικάντικες νότες μπαχαρικών και καπνού προσδίδουν ιδιαίτερο βάθος.
Η μακράς διάρκειας επίγευση αφήνει αίσθηση καραμελωμένου φουντουκιού στο στόμα.

Santa Margherita Chardonnay, Dolomites Italy... 28,80€

Ένα Chardonnay από τη ζώνη του Trentino-Alto Adige που χαρακτηρίζεται από την φρεσκάδα και τον τραγανό του χαρακτήρα. Μαζί με το πολύ επιτυχημένο Pinot Grigio, η Santa Margherita δίνει ένα Chardonnay από αμπελώνες που φτάνουν τα 400m υψόμετρο, οινοποιημένο σε ανοξειδωτες δεξαμενές, με χαμηλά επίπεδα αλκοόλης και όμορφο φρούτο.

Thema Pavlides Sauvignon blanc / Assyrtiko, Drama... 27,00€

Ένα όμορφο και έντονο λευκό κρασί που μπήκε στη λίστα των Ελληνικών best-sellers με την αξία του. Δροσιστικό και ευχάριστο, με πεντακάθαρα λεμονάτα αρώματα και όμορφη οξύτητα, το λευκό Θέμα του Κτήματος Παυλίδη αναδεικνύει τις θαλασσινές γεύσεις του καλοκαιριού με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.

Ktima Alpha Sauvignon blanc, Amyntaio, Makedonia ... 34,00€

Ένα από τα πολύ καλά βαρελάτα λευκά της αγοράς. Στη μύτη παρουσιάζει ένα όμορφο οικείο αρωματικό στοιχείο ψημμένου ψωμιού, ενώ στο στόμα μας κερδίζει η ποικιλιακή τυπικότητα, σε ένα πολύ ισορροπημένο περιβάλλον. Δροσερή οξύτητα, όμορφη και μακρά διάρκεια. Το Άλφα Chardonnay είναι κρασί φαγητού, και διαθέτει το βάθος και την πολυπλοκότητα που απαιτείται για να σταθεί δίπλα ακόμα και στα πιο απαιτητικά πιάτα στο τραπέζι.

Evmenides Ktima Lytras (BIO) Malagouzia, Asyrtiko, Mesogeia... 18,00€

Εξαιρετικό Βιολογικό λευκό κρασί από 2 αγαπημένες ελληνικές ποικιλίες!
Φωτεινό χρυσοπράσινο χρώμα στο ποτήρι, ενδεικτικό της φρεσκάδας του.

Πλούσιο αρωματικά με το γιασεμί, το ροδάκινο και το αχλάδι να ξεχωρίζουν. Το αρωματικό προφίλ συμπληρώνουν αρώματα μελιού, βουτύρου και βιολέτας ενώ δεν είναι δύσκολο να διακρίνει κανείς καραμέλα, χαμομήλι και φυτική αίσθηση με τη μορφή χορταριού. Πιο έμπειρες μύτες ίσως διακρίνουν και μια ελαφριά αίσθηση σπαραγγιού. Στο στόμα το γεμάτου όγκου σώμα του ενσωματώνει όμορφα την δροσιστική οξύτητα και τη λιπαρότητα σε ένα απόλυτα ισορροπημένο σύνολο. Το ροδάκινο είναι εντονότερο στο στόμα και παραμένει εκεί στη μακράς διάρκειας επίγευση.

Malagousia Gerovasileiou, Epanomi...28,00€

Η δεύτερη οινοποίηση της Μαλαγουζιάς (η πρώτη από τον ίδιο στο Πόρτο Καρράς) από τον Βαγγέλη ΓεροΒασιλείου, τον άνθρωπο που τη διέσωσε σαν ποικιλία το 1981. Κομψό Ελληνικό λευκό κρασί που εκφράζει γενναιόδωρα όλη την αρωματικότητα της ποικιλίας. Βερίκοκο, ροδάκινο, αχλάδι αλλά και τροπικά φρούτα, και μία φυτική αίσθηση με νότες δυόσμου. Ανθικά αρώματα με κυρίαρχο το τριαντάφυλλο. Στο στόμα είναι ξηρό, με ικανοποιητική οξύτητα, μέτριο σώμα και μακρά επίγευση.

Petrines Plagies Malagouzia, Chardonnay Ktima Palyvos, Nemea...25,00€

Ο φρουτώδης χαρακτήρας του Chardonnay με ανανά, μπανάνα, μήλο και αχλάδι παντρεύεται μοναδικά με τους πιο ώριμους χαρακτήρες του ροδάκινου, Βερίκοκου και πορτοκαλιού της Μαλαγουζιάς. Η οξύτητα του Chardonnay ισορροπείται από την πιο μαλακή και ευχάριστη στο στόμα Μαλαγουζιά. Στόμα γεμάτο που ακολουθεί σε ένταση την μύτη με έντονο άρωμα και γλυκύτητα.

William Fevre Chablis, Bourgogne France...54,90€

Όμορφο λευκό κρασί από τη διάσημη ζώνη του Chablis, από έναν από τους διασημότερους παραγωγούς της. Επιλεγμένα σταφύλια και μία πολύ δυνατή χρονιά, δίνουν ένα κρασί τυπικό και απολαυστικό, με χαρακτηριστικά λεμονάτα αρώματα, έντονη μεταλλικότητα και εξαιρετική οξύτητα.

Comte Lafond Sancerre Grande Cuvée De Ladoucette, France...95,50€

Το Comte Lafond Sancerre έχει απαλό χρυσό-πράσινο χρώμα. Η μύτη έχει μια αξιοσημείωτη αρωματική ένταση λευκών λουλουδιών, το elderflower και την ακακία, ακολουθούμενη από τα ορυκτά αρώματα του ορυκτού ασβεστόλιθου και του πυριτίου με άγγιγμα εσπεριδοειδών. Αυτό το ευχάριστο κρασί είναι γεμάτο, φρέσκο και ζωντανό στο στόμα με ελαφριά φρουτώδη νότα. Έχει την μεταλλικότητα των πετρών και κιμωλίας χαρακτηριστικές για τα ωραία Sancerre.

Akres Skouras Moshofilerio, Argos...16,80€

Το χρώμα είναι απαλό, λευκοκίτρινο με πράσινες ανταύγειες.

Η μύτη είναι σύνθετη με φρέσκους ανθικούς χαρακτήρες να υπερισχύουν.

Ακολουθούν νότες φλούδας λεμονιού και αρώματα τροπικών φρούτων όπως αβοκάντο.

Το στόμα χαρακτηρίζεται από πλήρη ισορροπία με κυρίαρχα τα αρώματα των εσπεριδοειδών, αγγίγματα γιασεμιού και μέντας. Στην επίγευση, η οξύτητα οδηγεί τον ουρανίσκο σε ένα καθαρό επιμηκυμένο τελείωμα.

Viognier Skouras Cuvée Larsinos, Argos...28,80€

Το χρώμα είναι διαυγές κιτρινοπράσινο με μερικές πρασινωπές ανταύγειες.

Η μύτη είναι εκφραστική με ένταση και αρώματα ώριμου Βερίκοκου, μάνγκο και φλούδας πορτοκαλιού, ενώ τα αρώματα του γαλλικού ξύλου υψηλής ποιότητας, όπως φουντούκι και ψημένο ψωμί ακολουθούν. Το στόμα γεμίζει με πλούσια αρώματα φρούτων, αλλά και Βανίλιας, καρύδας και Βουτύρου φουντουκιού. Η επίγευση έχει διάρκεια, όγκο, ένταση και μεγάλη πολυπλοκότητα.

fume Vasileiou Savatiano, Mesogeia...25,00€

Χρυσοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες στο ποτήρι.

Στη μύτη θα σας εντυπωσιάσουν τα έντονα, γλυκά αρώματα Βερίκοκου, πορτοκαλιού και Βανίλιας. Καπνός, φρυγανιά, Βούτυρο και καραμέλα γάλακτος συμπληρώνουν όμορφα τον Βαρελίσιο χαρακτήρα παλαιώσης ενώ νότες τσαγιού και βρεγμένου χώματος ολοκληρώνουν τον πολύπλοκο αρωματικό συνδυασμό. Στο στόμα, το σώμα του είναι γεμάτο, με έντονη λιπαρότητα και υποδειγματικά ενσωματωμένη μέτρια οξύτητα. Τα αρώματα δρυός είναι διακριτικά χωρίς να κουράζουν και εξελίσσονται σε μια μακράς διάρκειας επίγευση που αφήνει αίσθηση καπνού και ξηρών καρπών στο στόμα.

Rose Wines

Akres Rose Agiorgitiko, Argos... 18,60€

Ζυμωμένο σε ανοξειδωτες δεξαμενες. Σύντομη προζυμωτική εκχύλιση, αναστολή της μηλογαλακτικής ζύμωσης, σύντομη ωρίμανση πάνω στις φίνες οινολάσπες. Πύμα Βιδωτό. Ωριμα κεράσια, φραμπούζ, ροδοπέταλα, γεμάτο και πολύπλοκο στο στόμα.

Ktima Alpha Ksinomavro Rose, Amyntaio Florina... 34,00€

Ένα εντυπωσιακό ροζέ κρασί που κερδίζει με την όμορφη λουλουδάτη αρωματικότητα του στη μύτη, καθώς και τον πληθωρικό φρουτώδη χαρακτήρα του στο στόμα. Έχει τονισμένη, δροσιστική οξύτητα και μεγάλη διάρκεια, ανεβάζοντας ψηλά τον πήχυ των Ελληνικών ροζέ.

Akakies Ktima Kyr Yianni Rose, Amyntaio... 19,00€

Έντονα αρώματα φράουλας και μικρών κόκκινων φρούτων του δάσους συνθέτουν τον τυπικό γοητευτικό χαρακτήρα του κρασιού. Η στρογγυλεμένη οξύτητα δροσίζει το σώμα χωρίς όμως να διαθέτει την υψηλή ένταση ενός ροζέ Ξινόμαυρου από το Αμύνταιο, ενώ το τελείωμα αφήνει στο στόμα αρώματα κόκκινων φρούτων που διαρκούν..

Whispering Angel rose Chateau d'Esclans, Provence France... 45,50€

Το Whispering Angel είναι ένα καθαρόαιμο ροζέ από την Προβηγγία, κι αυτό αποδεικνύεται τόσο από την ποικιλιακή του σύνθεση, όσο και από το γενικότερο προφίλ του. Είναι φρέσκο και ζωντανό, με όμορφο αρωματικό χαρακτήρα που παραπέμπει σε φράουλες και αγριολούλουδα, με δυνατή οξύτητα που ξεδιψάει και φρεσκάρει. Ένα κρασί για όλες τις ώρες, που θα στολίσει το τραπέζι σας και θα ταιριάζει τέλεια με κάθε όμορφο πιάτο που θα σερβίρετε δίπλα του.

Chateau Miraval rose, Cotes de Provence France... 46,80€

Ο οίκος Chateau Miraval, γεννήθηκε από την συνεργασία του διάσημου ζευγαριού Brad Pitt & Angelina Jolie, και της οικογένειας Perrin που παράγει εδώ και χρόνια πολλά από τα πιο εκλεκτά κρασιά παγκοσμίως. Στόχος του οίκου είναι η παραγωγή εξαιρετικών κρασιών με ολοκληρωμένο σώμα και μοναδική γεύση. Ήδη από την πρώτη κιόλας χρονιά κατάφερε κερδίσει τις εντυπώσεις καταναλωτών και γευστιγνοστών με βαθμολογίες που ξεπερνούν το 89/100. Ο οίκος Miraval συνεχίζει να κερδίζει τις εντυπώσεις και να θεωρείται ένας από τους καλύτερους οίκους της Γαλλίας.

Red Wines

Pinot Noir Ktima Papaiοannου, Nemea... 18,60€

Απαλό κόκκινο χρώμα με πορφυρές ανταύγειες. Στη μύτη παρουσιάζονται έντονα αρώματα από κέδρο, φράουλα και κεράσι, με αποχρώσεις καπνού, Βανίλιας και Βιολέτας. Στόμα πλούσιο και κομψό, με επίγευση νόστιμη και ζουμερή, αρκούντως πικάντικη.

Torres Rioja Altos Ibericos Crianza, Spain... 22,80€

Σαγηνευτικό κόκκινο κρασί χρώμα. Στη μύτη εντυπωσιάζει με την πληρότητά του καθώς διαθέτει συνδυασμό από μαύρα και κόκκινα φρούτα σε ώριμη κατάσταση, απαλά αρώματα γλυκών μπαχαρικών και διακριτική Βανίλια από το Βαρέλι. Στο στόμα είναι ξηρό, με δροσερή οξύτητα, μαλακές και ώριμες τανίνες, έχει στρογγυλό με μέτριο σώμα και φρουτώδη επίγευση που διαρκεί.

Donna Silvina Fresh Malbec Bodegas Krontiras, Argentina...23,60€

Βαθύ κόκκινο χρώμα, με μύβ ανταύγειες. Το μπουκέτο των αρωμάτων ανοίγει με την πρώτη γουλιά και βγάζει γεύσεις μούρων, λευκών λουλουδιών και μπαχαρικών σε άψογη ισορροπία με την οξύτητα. Ελαφρώς τανικό, ζωντανό κρασί που βγάζει σε κάθε του γουλιά τη φρεσκάδα από τα Βουνά των Άνδεων. Συνοδεύει σαλάτες, ζυμαρικά, ψάρια, Θαλασσινά στη σχάρα και λευκό ή κόκκινο κρέας.

Ktima Alpha Ksinomavro Old Vines, Amyntaio Florina...36,80€

Ένα πληθωρικό ερυθρό κρασί από Ξινόμαυρο για πολύ ιδιαίτερες περιπτώσεις. Χαρακτηρίζεται από περίτεχνη πικάντικη μύτη, γεμάτο στόμα με σωστά έντονες τανίνες, ισορροπία και μεγάλη διάρκεια. Από τις κορυφαίες ερυθρές προτάσεις της σεζόν! Το συνιστά ανεπιφύλακτα και ο Robert Parker, δίνοντάς του Βαθμολογία 93/100, τη μεγαλύτερη Βαθμολογία για Ελληνικό ερυθρό οίνο!

Sigalas Mavrotragano, Santorini...76,60€

Συμπαγές κόκκινο, με περίπλοκο αρωματικό μπουκέτο, όπου ξεχωρίζουν μαρμελάδα κόκκινων φρούτων, καπνός, άγρια βότανα, μυρωδικά και πικάντικα μπαχαρικά. Καλοδομημένο και με πολύ καλό σώμα, εξαιρετικής ποιότητας τανίνες που δείχνουν πως το μέλλον του θα είναι μεγάλο. Φρουτώδης και μεγάλη επίγευση.

T-Oinos Clos Stegasta Mavrotragano, Tinos... 156,80€

Σκούρο, κόκκινο χρώμα. Πιπέρι, μπαχάρι και κόκκινα κεράσια στη μύτη, με νότες δρυός. Ο ουρανίσκος είναι γεμάτος και πλούσιος. Η επίγευση είναι πολύ μακριά, προδίδοντας πολύ μεγάλη ικανότητα παλαίωσης. Το όνομα παραπέμπει στα μικρά στέγαστρα που προστάτευαν τους εργάτες από τους ανέμους της Τήνου. Το Clos Stegasta αποτελεί μία από τις σπανιότητες του Ελληνικού αμπελώνα, με το Μαυροτράγανο να εκφράζει πολυπλοκότητα και αρωματικό πλούτο, σε μια μικρή παραγωγή, η οποία εξαφανίζεται αστραπιαία στις αγορές του εξωτερικού. Το μεγαλύτερο ποσοστό φιαλών ταξιδεύει στα Βραβευμένα εστιατόρια του διάσημου Chef Alain Ducasse. Σπεύσατε λοιπόν να γευτείτε το κόσμημα της Τηνιακής γης.

Ktima Avantis Syrah, Viotia...29,00€

Ένα κρασί-σολή στο Ελληνικό Syrah. Βαθύχρωμο, γεμάτο και τανικό, με πλούσια και πικάντικη αρωματικότητα. Θα αφήσει τους φίλους των δυνατών ερυθρών κρασιών κάτι παραπάνω από ικανοποιημένους!...

Wines by the glass

Thema Pavlides Sauvignon blanc / Assyrtiko, Drama...7,00€

Ένα όμορφο και έντονο λευκό κρασί που μπήκε στη λίστα των Ελληνικών best-sellers με την αξία του. Δροσιστικό και ευχάριστο, με πεντακάθαρα λεμονάτα αρώματα και όμορφη οξύτητα, το λευκό Θέμα του Κτήματος Παυλίδη αναδεικνύει τις θαλασσινές γεύσεις του καλοκαιριού με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.

Santa Margherita Chardonnay, Dolomites Italy...5,80€

Ένα Chardonnay από τη ζώνη του Trentino-Alto Adige που χαρακτηρίζεται από την φρεσκάδα και τον τραγανό του χαρακτήρα. Μαζί με το πολύ επιτυχημένο Pinot Grigio, η Santa Margherita δίνει ένα Chardonnay από αμπελώνες που φτάνουν τα 400m υψόμετρο, οινοποιημένο σε ανοξειδωτες δεξαμενές, με χαμηλά επίπεδα αλκοόλης και όμορφο φρούτο.

Akres Rose Agiorgitiko, Argos...4,80€

Ζυμωμένο σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Σύντομη προζυμωτική εκκύλιση, αναστολή της μηλογαλακτικής ζύμωσης, σύντομη ωρίμανση πάνω στις φίνες οινολάσπες. Πύμα Βιδωτό. Ωριμα κεράσια, φραμπουάζ, ροδοπέταλα, γεμάτο και πολύπλοκο στόμα.

Pinot Noir Ktima Papaioannou, Nemea...5,50€

Απαλό κόκκινο χρώμα με πορφυρές ανταύγειες. Στη μύτη παρουσιάζονται έντονα αρώματα από κέδρο, φράουλα και κεράσι, με αποχρώσεις καπνού, Βανίλιας και Βιολέτας.
Στόμα πλούσιο και κομψό, με επίγευση νόστιμη και ζουμερή, αρκούντως πικάντικη.

Samos Anthemis Moshato...5,80€

Εκλεκτό παλαιωμένο γλυκό κρασί από τη Σάμο. Πλούσιο και γεμάτο με ώριμα αρώματα ζαχαρωμένων φρούτων και μεγάλη διάρκεια, μας χαρίζει την πιο γλυκιά και αρωματική αίσθηση σε κάθε γουλιά.

Mikroi Pyrgoi Asyrtiko, Roditis Alepou ktima Gani, Fthiotida...4,50€

Λαμπερό λευκοπράσινο χρώμα. Αρώματα νυχτολούλουδου με εξωτικά φρούτα στη μύτη.
Στόμα δροσερό φρουτώδες, με κυρίαρχη τη μπανάνα και τον ανανά.
Επίγευση μακρά με οξύτητα σε ισορροπία με το φρούτο.

Evmenides Ktima Lytras (BIO) Malagouzia, Asyrtiko, Mesogeia...5,00€

Εξαιρετικό Βιολογικό λευκό κρασί από 2 αγαπημένες ελληνικές ποικιλίες!
Φωτεινό χρυσοπράσινο χρώμα στο ποτήρι, ενδεικτικό της φρεσκάδας του.

Πλούσιο αρωματικά με το γιασεμί, το ροδάκινο και το αχλάδι να ξεχωρίζουν. Το αρωματικό προφίλ συμπληρώνουν αρώματα μελιού, Βουτύρου και Βιολέτας ενώ δεν είναι δύσκολο να διακρίνει κανείς καραμέλα, χαμομήλι και φυτική αίσθηση με τη μορφή χορταριού. Πιο έμπειρες μύτες ίσως διακρίνουν και μια ελαφριά αίσθηση σπαραγγιού. Στο στόμα το γεμάτου όγκου σώμα του ενσωματώνει όμορφα την δροσιστική οξύτητα και τη λιπαρότητα σε ένα απόλυτα ισορροπημένο σύνολο. Το ροδάκινο είναι εντονότερο στο στόμα και παραμένει εκεί στη μακράς διάρκειας επίγευση.

Akakies Ktima Kyr Yianni Rose, Amyntaio...5,50€

Έντονα αρώματα φράουλας και μικρών κόκκινων φρούτων του δάσους συνθέτουν τον τυπικό γοητευτικό χαρακτήρα του κρασιού. Η στρογγυλεμένη οξύτητα δροσίζει το σώμα χωρίς όμως να διαθέτει την υψηλή ένταση ενός ροζέ Ξινόμαυρου από το Αμύνταιο, ενώ το τελείωμα αφήνει στο στόμα αρώματα κόκκινων φρούτων που διαρκούν..

Chardonnay, Ktima Kokotou, Attiki...6,50€

Ένα τυπικό Chardonnay δεξαμενής όπου επικρατούν αρώματα ώριμων φρούτων με κυρίαρχα το πεπόνι και το λευκόσαρκο ροδάκινο. Κομψό, φρουτώδες και ισορροπημένο στο στόμα με τραγανή οξύτητα και μακρά επίγευση..

Chardonnay, Ktima Dereskou, Peloponnisos...6,50€

Ξανθοκίτρινο και λαμπερό στην όψη. Χαρακτηριστικό Chardonnay, με εκρηκτική μύτη που θυμίζει ροδάκινο, αχλάδι, τροπικά φρούτα και εσπεριδοειδή σε φόντο φρυγανισμένου ψωμιού και κανέλλας. Χαρίζει μεστό άγγιγμα, πολύπλοκο και ισορροπημένο χαρακτήρα, με ελκυστική οξύτητα και μακριά επίγευση.

Cabernet Sauvignon Red, Ktima Kokotou, Attiki...6,50€

Έντονο Βαθυκόκκινο χρώμα. Βοτανική μύτη με χαρακτηριστικό, άρωμα δαμάσκηνου και νότες γλυκόρριζας. Ισορροπημένο στο στόμα, καλοδομημένο, με αρώματα κόκκινων φρούτων, ευλίγιστες τανίνες και ευχάριστη οξύτητα.

Επιδόρπιοι & Ενισχυμένοι Οίνοι

VINSANTO SANTO WINES 45.00€

Ασύρτικο - Santo Wines.

VINSANTO ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ 4 ετών 52.00€

Αηδάνι, Αθήρι, Ασύρτικο - Κτήμα Αργυρού.

RUBY PORT FONSECA 32.00€

Port Blend, Fonseca Guimaraens

Αφρώδεις Οίνοι

SACCHETO PROSECCO BRUT 33.00€

Prosecco - Sacchetto.

MOSCATO D'ASTI CASTELLO DEL POGGIO 28.00€

Moscato

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL 80.00€

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir - Moet & Chandon

MOET & CHANDON ROSE IMPERIAL 95.00€

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir - Moet & Chandon

Desserts & Sparkling Wines by the glass

VINSANTO SANTO WINES 9.00€

Ασύρτικο - Santo Wines.

RUBY PORT FONSECA 8.00€

Port Blend, Fonseca Guimaraens

SACCHETO PROSECCO BRUT 9.00€

Prosecco - Sacchetto.

MOSCATO D'ASTI CASTELLO DEL POGGIO 8.00€

Moscato

Νερά - Αναψυκτικά

Νερό Ζαγόρι 1lt	1.80€
Ξυνό Νερό Φλωρίνης 750ml	4.00€
Σουρωτή 250ml	2.80€
Coca-Cola Classic / Light / Zero 250ml	2.50€
Sprite 250ml	2.50€
Fanta Πορτοκαλάδα με ή χωρίς ανθρακικό 250ml	2.20€
Fanta Λεμονάδα 250ml	2.20€
Schweppes Σόδα 250ml	1.80€
Schweppes Τονικ 250ml	1.60€

Μπίρες

Amstel 500ml	3.80€
Αλφα 500ml	4.50€
Νήσος Pilsner 500ml	4.50€
Kaiser 500ml	3.80€
Fix Hellas 500ml	3.80€
Βεργίνα 500ml	3.80€
Buckler free 330ml	4.00€

Τσίπουρα

Μαύρο Ρόδο	9.00€
Μπαμπατζίμ	11.00€
Ηδωνικό	11.00€
Kosteas	9.00€
Τυρνάβου	9.00€
Τσιλιλή	9.00€
Αγιονέρι Μετέωρα	13.00€
Αποστολάκη	9.00€
Αποστολάκη με γλυκάνισο	9.00€
Σιγάλας	9.00€

Ούζα

Αποστολάκη με γλυκάνισο	9.00€
Στουπάκη Καζανιστό	9.00€
Απαλαρίνα	9.00€
Πλωμαρίου	8.00€
Αδολο	14.00€
Βαρβαγιάννη	9.00€
Σαμαρά 42%	10.00€
Σαμαρά μπλε	10.00€
Πισιλάδη Απεσταγμένο	12.00€
Γιαννασή 42%	12.00€
Γιαννασή 45%	12.00€
Kosteas απλό	8.00€
Veto Μυτιλήνης	14.00€



Ακροβολι

RESTAURANT & OYSTER BAR

- Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α και Δημοτικός Φόρος
- In prices all legal taxes are included (V.A.T. MunicipalTax)
- Αγορανομικός Υπεύθυνος Σ. Ραμπάτ & Ξ. Κατσιμαγκλής
- Responsible by the low S. Rabat & X. Katsimaglis
- Το λάδι στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο, για τα τηγανητά χρησιμοποιείται σπορέλαιο.
- The oil is olive oil in salads, fried for used vegetable oil
- Τα ψάρια είναι φρέσκα
- The fish are fresh
- Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών σε νέους κάτω των 17 ετών που δεν συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες.
- The consumption of alcohol is prohibited to young people under 17 years old who are not accompanied by parents or guardians.
- Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο).
- Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt or invoice).
- Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει κίβριο παραπόνων σε 4 γλώσσες
- The store must have a complaints form in 4 languages (GR-GB-FR-DE)
- Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες
- Please inform us for any kind of allergies



Ποσειδώνος 14, Βούλα
τηλ.: 210 8990152