

WINE PAIRING | ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ ΚΡΑΣΙΩΝ

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Πράσινη σαλάτα με σύκα

Diamantakis Vidiano *Η φρουτώδης, στρογγυλή υφή του Βιδιανού αγκαλιάζει τη γλύκα των σύκων και ισορροπεί τη φρεσκάδα της σαλάτας. The round, fruity profile of Vidiano complements the sweetness of figs and balances the salad's freshness.*

Ντοματίνια – προσούτο – πέστο

Alexakis Theatrinos (Sauvignon Blanc) *Η υψηλή οξύτητα καθαρίζει τη λιπαρότητα του προσούτο και δένει με τα πράσινα αρώματα του πέστο. Its bright acidity cuts through prosciutto's fat and matches the herbal notes of pesto.*

Ντάκος με γαλομυζήθρα

Robola Orealios Gi *Η ορυκτότητα και η δροσιά της Ρομπόλας ισορροπούν την αλμύρα του κρίταμου και τη γαλομυζήθρα. Robola's minerality and freshness balance the saltiness of the cheese and kritamo.*

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ | COLD APPETIZERS

Καρπάτσιο Black Angus

Kyr-Yiannis L'Esprit du Lac (Xinomavro Rosé) *Η οξύτητα και η κομψότητα του ροζέ αναδεικνύουν την τρυφερότητα του ωμού κρέατος. Its crisp acidity and elegance highlight the delicacy of raw beef.*

Παντζάρια – πορτοκάλι

Novus A Priori (Moschofilero) *Ανθικό και δροσερό, ταιριάζει ιδανικά με τη γλυκύτητα του παντζαριού και τα εσπεριδοειδή. Floral and refreshing, it complements beet sweetness and citrus brightness.*

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ | HOT APPETIZERS

Συκώτι φρικασέ

Silva Sera White *Η οξύτητα και η βοτανικότητα ισορροπούν τη γήινη ένταση του συκωτιού και το αυγολέμονο. Its acidity and herbal notes balance the richness of liver and lemon sauce.*

Μπουράτα τηγανιτή

Robola Orealios Gi *Η φρεσκάδα της Ρομπόλας κόβει τη λιπαρότητα της μπουράτας και φωτίζει τη σάλτσα ντομάτας. Robola's freshness cuts through the burrata's fat and brightens the tomato sauce.*

Χορτοπιτάκια – ξύγαλο

Diamantakis Vidiano *Το Βιδιανό δένει με τα χόρτα και εξισορροπεί την οξύτητα του ξυγάλου. Vidiano pairs naturally with herbs and balances the tanginess of xygalo.*

Σύγκλινο – αγκινάρα – αυγό

Idaia Ocean (Thrapsathiri) *Η ορυκτότητα και η δομή του Θραψαθυριού ταιριάζουν με το καπνιστό σύγκλινο και την αγκινάρα. Its mineral structure complements smoked pork and artichoke bitterness.*

Παστουρμαδόπιτες

Idaia Fresco (Kotsifali) *Τα μπαχαρικά του Κοτσιφαλιού “αγκαλιάζουν” το τσιμένι του παστοურμά. Kotsifali's spicy character mirrors the aromatic pastirma seasoning.*

Στραπατσάδα – στάκα

Alpha Malagouzia Xelones *Αρωματική και δροσερή, εξισορροπεί τη λιπαρότητα της στάκας. Aromatic and fresh, it lifts the richness of staka.*



ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ | VEGETARIAN

Ξινόχοντρος – απάκι – γραβιέρα

Douloufakis Dafnios Red (Liatiko) *Η οξύτητα και το φρουτώδες του Λιάτικου ταιριάζουν με το καπνιστό απάκι και τη γραβιέρα. Liatiko's acidity and red-fruit profile complement smoked pork and aged cheese.*

Ριζότο μανιταριών – τρούφα

Aspros Lagos Vidiano (barrel-aged) *Το βαρέλι δίνει γήινο, βουτυράτο χαρακτήρα που ταιριάζει ιδανικά με μανιτάρια και τρούφα. Its barrel-aged depth mirrors the earthy richness of mushrooms and truffle.*



ΚΡΕΑΤΙΚΑ | MEAT

Μοσχαρίσια μάγουλα

Dourakis Kydos (Syrah) *Το Syrah έχει σώμα και μπαχαρικά που ταιριάζουν με το αργομαγειρεμένο κρέας. Syrah's structure and spice match slow-cooked beef intensity.*

Χοιρινή πανσέτα

Garakis Mantilari *Η υψηλή οξύτητα του Μαντηλαριού κόβει τη λιπαρότητα της πανσέτας. Mantilari's acidity cuts through pork belly fat.*

Ραβιόλια με πρόβειο κιμά

Barafakas Apocalypsis (Agiorgitiko) *Μαλακές τανίνες και γλυκά μπαχαρικά ταιριάζουν με τον πρόβειο κιμά. Soft tannins and warm spices complement lamb mince.*



ΣΧΑΠΑ | GRILL

Κεμπάπ αρνίσιο

Silva Enstikto (Syrah-Kotsifali) *Πικάντικο, γεμάτο, ιδανικό για αρνί στη σχάρα. Spicy and full-bodied, perfect for grilled lamb.*

Φιλέτο κοτόπουλου

Diamantakis Vidiano *Φρέσκο και ισορροπημένο, δεν καλύπτει το κοτόπουλο. Fresh and balanced, it respects the delicacy of chicken.*

Χοιρινή σταβλίσια

Douloufakis Dafnios Red (Liatiko) *Το Λιάτικο έχει οξύτητα που καθαρίζει τη λιπαρότητα. Liatiko's acidity refreshes the palate with fatty pork.*

Μπριζόλα γάλακτος

Aspros Lagos Cabernet Sauvignon *Στιβαρό, δομημένο κρασί για πλούσιο κόκκινο κρέας. A structured Cabernet for rich, tender beef.*

Χοιρινή μπριζόλα

Apocalypsis (Agiorgitiko) *Μαλακές τανίνες για πιο ήπιο κρέας. Soft tannins suit pork's gentle flavor.*



ΕΥΛΟΦΟΥΡΝΟΣ | WOOD-FIRED OVEN

Χοιρινό κότσι

Douloufakis Dafnios Red (Liatiko) *Η οξύτητα ισορροπεί τη γλύκα και τη λιπαρότητα του κρέατος. Acidity balances the sweetness and richness of pork knuckle.*

Αρνί

Idaia Fresco (Kotsifali) *Το Κοτσιφάλι ταιριάζει φυσικά με αρνί και μεσογειακά μπαχαρικά. Kotsifali naturally pairs with lamb and Mediterranean spices.*

Πανσέτα φούρνου

Amargiotakis Krotos (Liatiko) *Φρουτώδες και δροσερό, “σηκώνει” τη λιπαρότητα. Fruity and bright, it lifts the richness of oven pork belly.*

Σπαλομπριζόλα 650g

Alpha SMX *Πολυπλοκότητα και δύναμη για ένα μεγάλο κομμάτι κρέατος. Power and complexity for a large, slow-cooked rib-eye.*



ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ | GIOUVETSI

Γιουβέτσι μοσχαρίσιο

Kyr-Yiannis Ramnista (Xinomavro) *Η οξύτητα του Ξινόμαυρου ισορροπεί τη ντομάτα και τη γλύκα του κριθαριού. Xinomavro's acidity balances tomato and barley sweetness.*



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Kunefe

Silva Emilia (Sweet Liatiko) *Καραμέλα, ξηροί καρποί και γλυκύτητα σε απόλυτη αρμονία. Caramel, nuts and sweetness in perfect harmony.*

Cheesecake

Prosecco Godibille *Οι φυσαλίδες καθαρίζουν τη λιπαρότητα του τυριού. Bubbles refresh the palate and lighten the creaminess.*

Προφιτερόλ

Idaia Liatiko Sweet *Σοκολάτα και σύκο ταιριάζουν ιδανικά. Chocolate and fig-like sweetness match beautifully.*

Tiramisu

Silva Emilia *Καφές, κακάο και καραμέλα σε κοινό αρωματικό προφίλ.* **Coffee, cocoa and caramel share the same aromatic family.**