

# Wines

ΛΕΥΚΑ	ΠΟΤΗΡΙ	ΦΙΑΛΗ
<b>Σκίρων - Κτήμα Γκούμα</b> / Βασιλίδι Αρώματα από εσπεριδοειδή και λευκά άνθη. Δροσίζει με την παιχνιδιάρικη οξύτητα του.	6.00	27.00
<b>Μαλαγουζιά - Αμπελώνες Μάρκου</b> / Μαλαγουζιά Έντονα αρώματα από ροδάκινο και βερίκοκο στη μύτη. Δροσερή και ευχάριστη γεύση από πυρηνόκαρπα φρούτα και φινετσάτη επίγευση.	6.50	30.00
<b>Armyra - Κτήμα Σκούρα</b> / Chardonnay, Μαλαγουζιά Αρώματα βουτύρου με πλούσιο, στρογγυλό, δροσερό γευστικό προφίλ.	7.00	32.00
<b>Black Cottage</b> (Νέα Ζηλανδία) / Sauvignon Blanc Περίπλοκη μύτη με νότες από φραγκοστάφυλο, φρούτα του πάθους, θρυμματισμένα βότανα. Έχει μια υπέροχη αίσθηση αλατότητας, κοκκώδη υφή και ένα δροσιστικό ξηρό φινίρισμα.	7.50	34.00
ΡΟΖΕ		
<b>Ζέφυρος - Κτήμα Γκούμα</b> / Αυγουσιτιάτης Απαλό σομόν χρώμα και ευχάριστη γεύση από πυρηνόκαρπα, κεράσι και νότες τριαντάφυλλου.	6.00	27.00
<b>A.muse - Κτήμα Μουσών</b> / Sauvignon Blanc, Μούχταρο Το A.muse χαρίζει ένα υπέροχο σομόν χρώμα όσο και ελαφρύ φρουτόδες, απαλό και ζωηρό ουρανίσκο.	6.50	30.00
<b>Idylle - Κτήμα Μελά</b> / Αγιωργίτικο, Syrah, Grenache Ζουμερά και ζωηρά αρώματα τριαντάφυλλου, φλούδας πορτοκαλιού και κόκκινων φρούτων όπως το κεράσι και το μύρτιλο.		35.00
ΕΡΥΘΡΑ		
<b>Κόκκινο σε μαύρο - Κτήμα Μητραβέλα</b> / Αγιωργίτικο Ένα σύνολο με φρουτόδη χαρακτήρα, με κυρίαρχες νότες ώριμων κερασιών και φρούτων του δάσους	6.00	27.00
<b>Κτήμα Μπουγιούρη</b> / Merlot Μαρμελάδα βατόμουρο και καπνός, με φρουτένια γεύση και γλυκιά επίγευση.	6.00	27.00
<b>Κτήμα Μουσών</b> / Cabernet Sauvignon Βαθυκόκκινο, λαμπερό χρώμα, όπου ξεχωρίζουν κεράσια και μαύρα μούρα με γήινες νότες. Εξαιρετικά ισορροπημένο και ολοκληρώνεται σε μακρύ, απολαυστικό τελείωμα.	7.50	34.00
ΑΦΡΩΔΗ		
<b>Leda Truffle Hunter</b> / Moscato D'Asti Γλυκό, απαλό με νότες φρούτων και λουλουδιών	6.00	26.00
<b>Bredan Cuvee Lauren</b> / Ugni blanc, Colombato Η ξηρή εκδοχή της Ιταλικής φινέτσας που αποτελεί εξαιρετικό start	6.00	26.00

# Cocktails

<b>Cox's Daquiri</b> Pumpero Carta Blanca, pineapple, vanilla syrup & lime	10.00
<b>Cucumber Martini</b> Tanqueray Gin No 10, mastic, cucumber syrup, ginger syrup & ginger beer	10.00
<b>Negroni</b> Tanqueray Gin No 10, Campari, Carlo Alberto Vermouth, Amaro & orange bitters	10.00
<b>Paloma</b> Don Julio Blanco 100% blue agave tequila, Mezcal, fresh lime & Three cents pink grapefruit soda	10.00
<b>Margarita</b> Don Julio Blanco 100% Blue agave tequila, orange liquer & fresh lime juice (mango sorbet +2,00)	10.00
<b>Zombie</b> Pumpero Especial Rum, tropical fruits, grapefruit, almonds, vanilla & spices	11.50
<b>Mojito</b> Pumpero Carta Blanca, fresh mint, demerara syrup & splash of bubbles	10.00
<b>Mai Tai</b> Pumpero Carta Blanca & Pumpero Especial, orgeat syrup, fresh lime & aromatic bitters	10.00
<b>Old fashioned</b> Bouleit Bourbon Whisky, Bourbon syrup, aromatic bitters & orange essence	10.00
<b>Pornstar</b> Smirnof Vodca, vanilla syrup, tonka, passion fruit & fresh lime juice	10.00
<b>Aperol Spritz</b> Aperol Aperitivo, prosecco brut, soda & grapefruit essence	10.00

# Virgin Cocktails

<b>Pink me up</b> Tanqueray 0%, fresh lime & grapefruit soda	8.50
<b>Mojito Cucumber</b> Fresh mint, lime, cucumber syrup & aegean tonic	8.50