

WHITE WINES

KEFALLINOS ORIZONTES 0,75lt 40€

Dry white wine, made from rare white varieties of Zakynthos. Limited production of 750 Bottles. Luxuriant, full body taste and prolonged aftertaste. With bright lemony color & a blend of tropical and citrus fruit aromas.

MOI, JE' M' EN FOUS! 0,75lt 30€

When the Malagouzia grape is grown in the shade of the Agrafa Mountains, moistened by the gentle breeze off lake Plastiras, it acquires another dimension. It's no wonder that it has earned the royal status in the Greek vineyard. This white wine stands out for its enjoyable, fresh and full flavour combined with a cheerful, light-hearted mood.

LE PETIT CIRQUE 187ml 10€

A delicate white wine blending Chardonnay and Assyrtiko grapes grown on the low-yield vineyards of Messenicolas and Dafnospilia. Its ethereal and magical taste resembles the weightless flight of the two acrobats depicted on the bottle.

KEFALLINOS GOUSTOLIDI 0,75lt 35€

White dry wine, from the rare white grape varieties of Zakynthos. Limited production of 750 bottles. Exuberant full mouth with long aftertaste. Bright lemon green color. Tropical aromas with citrus.

SOLOMOS VERNTEA 0,75lt 25€

White wine from specially selected local grape varieties, Skiadopoulo, Pavlo and Goustolidi. It has aromas of white flowers. It accompanies wonderfully fish, seafood, white meat as well as most dishes of Greek Cuisine.

KEFALLINOS ROMVOS 0,75lt 30€

This wine is produced from local Zakynthos grapes of the ROBOLA variety. Bright lemon-green color. Tropical aromas with citrus. A wine that stimulates the mouth with its acidity.

EXANTHIA ZAKYNΘΟΥ 0,75lt 25€

White wine, dry, from the local varieties of Zakynthos island. Aromatic and fruity.

DEUCALION 0,75lt 40€

Assyrtiko. The ancient, unconventional and durably resilient grape - the King of white varieties - that nowadays travels to the whole world offering wines of great quality. The symbol of the enduring survival of Greek vineyards. Deucalion. The mythical King of ancient Thessaly, our Greek "Noah". An eternal symbol of man's heroic struggle for survival in the face of "God's anger" and "floods" of every kind. DEUCALION, DEDICATED TO MODERN DEUCALIONS.

NOBLIS 0,75lt 60€

The great Chardonnay, from the French terroir of Chablis, the highland vineyards of Mesenicola above the fresh hug of Lake Plastiras shores - thanks to its adaptability - acquired a superior and even more complex character. The winemaker Giorgos Karamitros artfully employs the technique of Batonnage and putting together his own wine Art produces an exceptional scented Chardonnay with a full "nose" of delicate fragrances such as green apple, lime and unripe pale-fleshed peach. NOBLIS AS NOBLESSE, AS CHABLIS.

SOLOMOS GOUSTOLIDI 0,75lt 30€

It is produced from the homonymous old Zakynthian variety Goustolidi. This wine's color is bright white with greenish reflections while it presents a special feast of aromas. With characteristic intense aromas of bougainvillea flowers and taste of citrus and pears, with a rich body, it leaves a pleasant cool aftertaste. It ideally accompanies fish, seafood, white meats, a variety of white cheeses and most delicacies of Zakynthos cuisine.

ROVALIS ASPROLITHI 0,75lt 25€

Asproolithi has a bright green-yellow color and aroma of fresh fruit with pleasant citrus notes and the presence of light metallicity, a characteristic of the quality wines of the region. Its acidity and freshness balance the rich body of Roditis. It offers a harmonious and interesting development in the mouth, which results in a pleasant and intensely tasty aftertaste. Ideal wine for Mediterranean Cuisine dishes, fish and seafood dishes.

DOMAINE BIBLIA CHORA 0,75lt 45€

The result of pairing the cosmopolitan and aromatic Sauvignon Blanc with our own Assyrtiko variety. It has a pale green-yellow color with stark clarity. Intense aromas of tropical fruit and grapefruit alternate with notes of lemony citrus to stimulate the senses. It has a rich, full-bodied and balanced flavour, refreshing acidity and aromatic finish. Ideal with fish and seafood platters, green salads, grilled vegetables and white cheese platters.

RED WINES

DOMAINE COSTA LAZARIDI 45€ MERLOT 0,75lt

Dry, mild, rosé, Merlot, from the new wine line of Kostas Lazaridis, a single vineyard rosé wine which departs from the usual Greek model that wants rosés almost red in color. Here we are close to the color of the onion peel, very soft, between light pink and salmon. A lively nose that refers mainly to red fruits such as strawberry and cherry, while there is a hint of lemon balm and an almost imperceptible passage of spices.

AVGOUSTIATIS 0,75lt 45€

Red dry wine, mild vinification. From grapes of the AUGUSTIATIS variety of mountainous Zakynthos, with 18-month ripening in oak barrels. Stimulates with the subtle acidity & freshness of floral aromas and the intensity of the aftertaste of red fruits.

MESSENICOLA 0,75lt 40€

The Black Messenicola variety, the quality of which makes its birthplace proud, offers wine connoisseurs the Messenicola - Karditsa Protected Designation of Origin (PDO) wine. SILKY, MATURE, MYSTICAL. With the floral nose of a white wine and a tender, Northern European mouth, made from the like-named variety grown in Messenicolas, this wine is an ambassador for Greek wines throughout the world.

LE PETIT CIRQUE 187ml 10€

A magical fresh red wine with a unique taste and the aroma of the legendary "Black Messenicola" variety, with a touch of French Syrah. Its strong heritage and balanced character resembles the synchronised harmony of its three acrobats.

ROZE WINES

SNOB 0,75lt 45€

Limnionas, a strong up-and-coming variety of the Thesalian vineyard, gives us fine wines, with a masterful balance between acidity and soft tannins. This time, its grapes grown in the vineyards of the Karamitros family, at an altitude of 700m, gave with early harvest, a rich juice that became the basis for the creation of the most unexpected rosé, sparkling wine of the season.

MOI, JE' M' EN FOUS! 0,75lt 30€

The climate and soil of the Agrafa foothills endow the Muscat Hamburg grape with sweet aromas, low acidity and soft tannins. Its soft colour and fresh flavour make this wine special, as it leaves you with cool, seductive memories.

LE PETIT CIRQUE 187ml 10€

An exquisite single-varietal rosé made from the historic "Black Messenicola" grape grown in the mountain vineyards of the like-named village. Its authentic flavour has a balanced sweetness, reflected by the pair of acrobats' balancing on a bicycle wheel on the label.

SOLOMOS REGALO 0,75lt 25€

The perfect pink wine made from the old Zakynthian variety Avgoustiatis by using the method of cold extraction (for 12 hours). A wine with attractive aromas of lemon tree flowers, blood orange, wild strawberry and cherry. It accompanies wonderfully seafood and fishes, pasta with white and light red sauce as well as grilled meat.

SOLOMOS ROSE SEC 0,75lt 25€

This wine has an intense rose colour with some red and ruby hints. The fruity aroma is composed by flavours of cherry, cranberry and red apple. Produced from selected grapes of local varieties. It accompanies ideally pasta with light red sauces, white meat with red sauces, roasted or grilled red meat, sea food and salads.

KEFALLINOS NOBILE 0,75lt 35€

From grapes of the AUGUSTIATIS variety of mountainous Zakynthos. Stimulates with the subtle freshness of floral aromas and the intensity of the aftertaste of red fruits.

APO DYO CHORIA 0,75lt 30€ (From Two Villages)

This unique variety has been systematically cultivated at these two neighboring villages since 1455. The grapes come together to create the authentically ancient wine, the "APO DYO CHORIA", with a balanced but light sweetness and its unique flavour bursting with a fruity sensation. A wine that goes perfectly with an eclectic light meal or served before as an aperitif.



WINE LIST



ΛΕΥΚΑ

KEFALLINOS ΟΡΙΖΟΝΤΕΣ 0,75lt 40€

Λευκός ξηρός οίνος, από τις σπάνιες λευκές ποικιλίες σταφυλιών της Ζακύνθου. Περιορισμένη παραγωγή 750 φιαλών. Πληθωρικό γεμάτο στόμα με μακρά επίγευση. Χρώμα λαμπερό λεμονοπράσινο. Τροπικά αρώματα με εσπεριδοειδή.

ΜΟΙ, JE' M' EN FOUS! 0,75lt 30€

Η Μαλαγουζιά, που επάξια έχει κερδίσει τον τίτλο της «Βασίλισσας» των ελληνικών αμπελώνων, όταν μεγαλώνει στη σκιά των Αγράφων, με την αύρα της λίμνης Πλαστήρα να τη νοτίζει, αποκτά μια άλλη διάσταση. Το λευκό αυτό κρασί ξεχωρίζει για την απολαυστική, φρέσκια και γεμάτη γεύση του σε συνδυασμό με μια εύθυμη, πρόσχαρη διάθεση.

LE PETIT CIRQUE 187ml 10€

Ένα ντελικάτο λευκό κρασί από τις ποικιλίες Chardonnay & Ασύρτικο, καλλιεργημένες στα χαμηλής στρεμματικής απόδοσης αμπέλια του Μεσσηνικόλα και της Δαφνοσπηλιάς. Η γεύση του, αιθέρια και μαγική, μοιάζει με το ελαφρύ πέταγμα στον αέρα των δύο ακροβατών που απεικονίζονται στη συσκευασία του.

KEFALLINOS ΓΟΥΣΤΟΛΙΔΙ 0,75lt 35€

Λευκός ξηρός οίνος, από τις σπάνιες λευκές ποικιλίες σταφυλιών της Ζακύνθου. Περιορισμένη παραγωγή 750 φιαλών. Πληθωρικό γεμάτο στόμα με μακρά επίγευση. Χρώμα λαμπερό λεμονοπράσινο. Τροπικά αρώματα με εσπεριδοειδή.

ΣΟΛΟΜΟΣ ΒΕΡΝΤΕΑ 0,75lt 25€

Οίνος λευκός από ειδικά επιλεγμένες τοπικές ποικιλίες σταφυλιών, Σκιαδόπουλο, Παύλο και Γουστολίδι. Έχει αρώματα λευκών λουλουδιών. Συνοδεύει θαμνάσια ψάρι, θαλασσινά, λευκά κρεατά καθώς και τα περισσότερα εδέσματα της Ελληνικής Κουζίνας.

KEFALLINOS ΡΟΜΒΟΣ 0,75lt 30€

Από ζακυνθινά σταφύλια της ποικιλίας ΡΟΜΠΟΛΑ. Χρώμα λαμπερό λεμονοπράσινο. Τροπικά αρώματα με εσπεριδοειδή. Ατίταση, διεγείρει με την οξύτητά της.

ΕΧΑΝΘΙΑ ΖΑΚΥΝΘΟΥ 0,75lt 25€

Οίνος λευκός, ξηρός, από τις τοπικές ποικιλίες της Ζακύνθου. Αρωματικός και φρουτώδης.

DEUCALION 0,75lt 40€

Ασύρτικο. Η πανάρχαια, αντισυμβατική και ανθεκτική ποικιλία - ο βασιλιάς των λευκών ποικιλιών - που ταξιδεύει σήμερα σε ολόκληρο τον κόσμο δίνοντας κρασιά κορυφαίας ποιότητας. Το σύμβολο επιβίωσης του ελληνικού αμπελώνα. DEUCALION. ΑΦΙΕΡΩΜΕΝΟ ΣΤΟΥΣ ΣΥΓΧΡΟΝΟΥΣ ΔΕΥΚΑΛΙΩΝΕΣ. Ένας φόρος τιμής στην ιστορία της Θεσσαλίας με έμπνευση το Ασύρτικο, τον Δευκαλίωνα της ελληνικής αλλά και της διεθνούς αμπελουργίας.

NOBLIS 0,75lt 60€

Το περίφημο Chardonnay, από το γαλλικό terroir του Chablis στα εύφορα εδάφη των ημιορεινών αμπελώνων του Μεσσηνικόλα, επάνω από τη δροσερή αγκαλιά της Λίμνης Πλαστήρα, απέκτησε - χάρη στην προσαρμοστικότητα του - έναν ανώτερο και ακόμα πιο πολύπλοκο χαρακτήρα. Ο Οινοποιός Γιώργος Καραμήτρος χρησιμοποιεί ιδανικά τη μέθοδο Batonnage, και βάζοντας και τη δική του Τέχνη του κρασιού, παραδίδει ένα ιδιαίτερα αρωματικό Chardonnay, με γεμάτη «μύτη» από λεπτά αρώματα πράσινου μήλου, lime και άγουρου λευκόσαρκου ροδάκινου. NOBLIS ΟΠΩΣ NOBLESSE, ΟΠΩΣ CHABLIS.

ΣΟΛΟΜΟΣ ΓΟΥΣΤΟΛΙΔΙ 0,75lt 30€

Παρασκευάζεται από την ομώνυμη παλιά ζακυνθινή ποικιλία Γουστολίδι. Το κρασί αυτό είναι λαμπερό λευκό με πρασινωπές ανταύγειες στο χρώμα ενώ παρουσιάζει μια ιδιαίτερη πανδαισία αρωμάτων. Με χαρακτηριστικά έντονα αρώματα από άνθη μπουγαρινιάς και γεύση εσπεριδοειδών και αχλαδιών, με πλούσιο σώμα, αφήνει μια ευχάριστη δροσερή επίγευση. Συνοδεύει με ιδανικό τρόπο ψάρια, θαλασσινά, λευκά κρέατα, ποικιλία λευκών τυριών και τα περισσότερα εδέσματα της ζακυνθινής κουζίνας.

ΡΟΥΒΑΛΗ ΑΣΠΡΟΛΙΘΙ 0,75lt 25€

Το Ασπρολίθι έχει λαμπερό πρασινοκίτρινο χρώμα και άρωμα φρέσκων φρούτων με ευχάριστες νότες εσπεριδοειδών σε μεταλλικό υπόβαθρο, γνώρισμα των ποιοτικών κρασιών της περιοχής. Η τραγανή του οξύτητα και η φρεσκάδα του εξισορροπούν το πλούσιο σώμα του Ροδίτη. Προσφέρει αρμονική κι ενδιαφέρουσα εξέλιξη στο στόμα, που καταλήγει σε μια ευχάριστη και με έντονο γευστικό άρωμα επίγευση. Ιδανικό κρασί για πιάτα Μεσογειακής Κουζίνας και πιάτα ψαρικών και θαλασσινών.

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ 0,75lt 45€

Ξηρός, ήπιος, λευκός, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο. Αγαπημένο λευκό κρασί με εξωτικά χαρακτηριστικά που του δίνουν ένα νεοκοσμίτικο προφίλ. Εξαιρετικό λευκό κρασί για ουρανίσκους που αγαπούν την κομψότητα και αποφεύγουν τις ακρότητες. Πίνεται μόνο του με χαρακτηριστική ευκολία, αλλά συντροφεύει και τέλεια πολλά από τα πιο χαρακτηριστικά πιάτα της καλής Ελληνικής κουζίνας.

ΚΟΚΚΙΝΑ

MESSENICOLA 0,75lt 45€

Το Μαύρο Μεσσηνικόλα, η ποικιλία που η ποιότητά της κάνει περήφανη την περιοχή που τη «γεννάει», παραδίδει στους γευσιγνώστες το Messenicola Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) Καρδίτσα. ΒΕΛΟΥΔΙΝΟ, ΩΡΙΜΟ, ΜΥΣΤΑΓΩΓΙΚΟ. Με λουλουδένια μύτη λευκού κρασιού και τρυφερό βορειοευρωπαϊκό στόμα, από την ομώνυμη ποικιλία του Μεσσηνικόλα, ένα κρασί πρεσβευτής του ελληνικού κρασιού σε όλον τον κόσμο.

ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ MERLOT 0,75lt 45€

Ξηρός, ήπιος, ροζέ, Merlot, από τη νέα σειρά κρασιών του Κώστα Λαζαρίδη, ένα single vineyard ροζέ κρασί το οποίο ξεφεύγει από το ελληνικό πρότυπο που θέλει τα ροζέ σχεδόν κόκκινα σε χρώμα. Εδώ είμαστε κοντά στο χρώμα της κρεμμυδόφλουδας, πολύ απαλό, ανάμεσα στο ανοιχτό ρόδινο και το σομόν. Ζωηρή μύτη που παραπέμπει κυρίως σε κόκκινα φρούτα όπως η φράουλα και το κεράσι, ενώ δεν λείπει μια νύξη λεμονάτης βερβένας και ένα σχεδόν ανεπαίσθητο πέρασμα μπαχαρικών.

KEFALLINOS ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΤΗΣ 0,75lt 40€

Ερυθρός ξηρός οίνος, ήπιος οινοποίησης. Από σταφύλια της ποικιλίας ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΤΗΣ της ορεινής Ζακύνθου, με 18μηνη ωρίμανση σε δρυ. Διεγείρει με τη διακριτική οξύτητα & φρεσκάδα ανθικών αρωμάτων και την ένταση της επίγευσής ερυθρών φρούτων.

LE PETIT CIRQUE 187ml 10€

Ένα μαγικό, κόκκινο, φρέσκο κρασί με τη μοναδική γεύση και το άρωμα της ποικιλίας του θρυλικού «Μαύρου Μεσσηνικόλα» και το «άγγιγμα» της γαλλικής ποικιλίας Syrah. Η δυνατή κληρονομιά και η ισορροπημένη του προσωπικότητα μοιάζει με τη «δεμένη» αρμονία των τριών ισορροπιστών του.

POZE

SNOB 0,75lt 45€

Ο Λημνιώνας, η ανερχόμενη δύναμη του Θεσσαλικού αμπελώνα. Αυτή τη φορά, τα σταφύλια του που καλλιεργούνται στα αμπέλια της οικογένειας Καραμήτρου, σε υψόμετρο 700 μ. και σε απόσταση αναπνοής από τη γενναιοδωρή Λίμνη Πλαστήρα, χρησιμοποιήθηκαν για να δώσουν, με πρόωρο τρύγο, ένα πλούσιο χυμό που έγινε η βάση για τη δημιουργία του πιο αναπάντεχου ροζέ, αφρώδους κρασιού της εποχής.

ΜΟΙ, JE' M' EN FOUS! 0,75lt 30€

Το κλίμα και το έδαφος στους πρόποδες των Αγράφων, χαρίζουν στην ποικιλία Μοσχάτο Αμβούργου γλυκά αρώματα, χαμηλή οξύτητα και μαλακές τανίνες. Το απαλό του χρώμα και η φρέσκια γεύση του κάνουν το κρασί αυτό να ξεχωρίζει και να αφήνει μια δροσερή και γοητευτική ανάμνηση.

LE PETIT CIRQUE 187ml 10€

Ένα αιθέριο μονοποικιλιακό ροζέ κρασί, από την ιστορική ποικιλία «Μαύρο Μεσσηνικόλα» των ορεινών αμπελώνων του ομώνυμου χωριού. Η αυθεντική γεύση του έχει μια ισορροπημένη γλυκύτητα, σαν την άσκηση ισορροπίας του ζευγαριού της ετικέτας του πάνω σε μια ρόδα ποδηλάτου.

ΣΟΛΟΜΟΣ REGALO 0,75lt 25€

Το τέλειο ροζέ κρασί που έχει παραχθεί από την παλαιά Ζακυνθινή ποικιλία Αυγουσιάτης με τη μέθοδο της κρυσταλλοποίησης (για 12 ώρες). Με ελκυστικά αρώματα από άνθη λεμονιάς, σαγκουίνι, αφροφράουλα και κεράσι έχει πλούσιο σώμα με ευχάριστη οξύτητα αφήνοντας μεγάλη διάρκεια επίγευσης. Συνοδεύει με ιδανικό τρόπο θαλασσινά, ψάρια, ζυμαρικά και κρεάτα σχάρας.

ΣΟΛΟΜΟΣ ROSE SEC 0,75lt 25€

Ροζέ ξηρός οίνος με έντονο τριανταφυλλί χρώμα και λαμπερές διάχυτες ανταύγειες έχει χαρακτηριστικό άρωμα λουλουδιών και κόκκινων φρούτων του δάσους. Δροσερός με απαλές τανίνες και ευχάριστη ντελικάτη οξύτητα. Συνοδεύει εξαιρετικά ζυμαρικά με λευκή ή κόκκινη σάλτσα, κρεατικά & ποικιλίες αλλαντικών - τυριών.

KEFALLINOS NOBILE 0,75lt 35€

Από σταφύλια της ποικιλίας ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΤΗΣ της ορεινής Ζακύνθου. Διεγείρει με τη διακριτική φρεσκάδα ανθικών αρωμάτων και την ένταση της επίγευσης ερυθρών φρούτων.

ΑΠΟ ΔΥΟ ΧΩΡΙΑ 0,75lt 30€

Από το 1455, η μοναδική αυτή ποικιλία καλλιεργείται συστηματικά στα δύο γειτονικά χωριά και οι καρποί της ενώνονται για να δημιουργήσουν αυτό το πανάρχαιο αυθεντικό κρασί. Ισορροπημένη ελαφρά γλυκύτητα, μοναδικό χρώμα που ακροβατεί ανάμεσα στο ροζ και στο πορτοκαλί και μοναδική γεύση, πλημμυρισμένη από αισθήσεις φρούτων. Ένα κρασί που θα συνοδεύσει ένα εκλεκτό ελαφρύ γεύμα ή θα καταναλωθεί πριν από αυτό, σαν απεριτίφ.

WINE LIST

