

Weißwein



Logos, Chardonnay, Zafirakis von Thessalia 4,00 / 7,00 / 25,00

Mittlerer Intensität. Sauber, Aromen von Birne und Pfirsich. Im Mund mit Süße, gute Balance, gute Struktur und lang anhaltendem Gefühl. Passt sehr zu: Fischplatte, Dorade, Seezunge, Thunfischtartar und Putenbrust

Savatiano, Papagiannakos vom Attika 4,00 / 7,00 / 25,00

Verlockender, vielschichtiger, jedoch dezenter Duft. Leicht, Lebendig, finessenreich und sehr harmonisch am Gaumen. Passt sehr zu: Salatbett mit Fisch, Fischplatte, Zanderfilet, Dorade, Seezunge, Calamari mit Gyros und mediterrane Vorspeisen.

Mantinia, Moschofilero, Bosinakis von Peloponnes 30,00

Rosendüfte mit einem Hauch von Zitrusnoten sind sortentypisch. Lebendig, Sommerlich, hochelegant und Fein. Passt sehr zu: Salatbett mit Fisch, Kritharotto, Jacobsmuscheln, Calamari, Muscheln, Sepia, Scampi

Evches, Assyrtiko & Chardonnay & Malagouzia, Pieria Eratini von Pieria 5,00 / 8,50 / 32,00

Duft nach Zitrusfrüchten und exotischen Früchten. Ein Wein mit präziser Aromat, Kernigkeit und Fülle. Passt sehr zu: Loup de Meer, frischen Steinbutt, Seezunge und Fischplatte.

Chateau Julia, Chardonnay, Lazaridis K. von Drama 5,50 / 10,00 / 36,00

Gelbgrüne Farbe, tropische Früchte und Zitrusfrüchte. Süße, die durch die Säure gut ausgeglichen ist. Nachgeschmack mit mäßiger Dauer. Passt sehr zu: Frische Dorade, Scampi, Loop de Meer, und Muscheln

Malagouzia, Gerovassiliou von Epanomi 5,50 / 10,00 / 36,00

Zu 20% Barrique. Verführerischen Noten von reifen Früchten wie Birne, Mango und Zitrusfrüchte. Cremig und sehr ausgewogen. Passt sehr zu: Salatbett mit Fisch, Calamari gefüllt mit Fetakäse, Kritharotto mit Fisch

Assyrtiko, Assyrtiko, Ktima Alpha von Florina 5,50 / 10,00 / 36,00

Mineralischer Stil, rassig und sehr komplex. Ein Wein für Riesling Fans mit Sehnsucht nach Griechenland. Passt sehr zu: Gyros a la Chef, Calamari gefüllt mit Fetakäse, Nudeln mit Thunfisch in Hummersauce, Jacobs Muscheln, Lachsfilet und Loop de Meer.

Alpha, Sauvignon Blanc, Ktima Alpha von Florina 5,50 / 10,00 / 36,00

Vielschichtiger Wein mit Noten von Zitrusfrüchten und Passionsfrucht. Komplex, vollmundig mit Tiefe und einem brillanten Säurenspiel. Passt sehr zu: Frische Muscheln, gegrillte Scampi, Pestogerichte, Fischplatte.

Bianco del Borgo, Viogner, Tenimenti d' Alessandro von Toscana 40,00

Leichte Blumenaromen mit Honig, Pfirsich, sowie Spuren von Aprikose und Grapefruit, ein charakteristischer Wein, mit vollem, einzigartigem weißem Körper. Passt sehr zu: Frischen Fisch, weißes Fleisch, Garnellen, Spargeln und Salate.

Chardonnay „Barrique“ , Gerovassiliou von Epanomi 7,50 / 14,00 / 50,00

Animierend und feinduftig. Etwas an Ananas und Mango erinnernd, mit Hauch von Kokosnuss. Dezente Toastwürze und zarte Süße. Passt sehr zu: Dorade Rose, Loup de Meer, Schweinefilet, Perlhuhnbrustfilet, Zucchini Blüten gefüllt mit Fetakäse

Ovilos, Assyrtiko & Semillon, Vivlia Chora von Pigeon Berg 7,50 / 14,00 / 50,00

Feine gelbe grünliche Farbe, Duft nach Aprikosen und Honig, mit Noten aus Zitrusfrüchten. Passt sehr zu: Riesen Garnelen, Lachsfilet Loup de Mer, Seezunge, Dorade, Steinbutt.

Santorini, Assyrtiko, Argyros von Santorin 55,00

Eindringliche Mineralität, markante Säure, Eleganz, gute Balance und langer Abgang. Passt sehr zu: Nudeln mit Thunfisch und Hummersauce, Loup de Meer, frische Muscheln, Lachsfilet, Thunfischfilet, Thunfischtartar und Dorade.

Rosewein

Syrah Davaris, Syrah, Davaris von Koropi „Athen“ 4,00 / 7,00 / 25,00

Elegante, fruchtige Nase mit Noten von roten Beeren. Am Gaumen harmonisch, frisch und lebendig. Passt sehr zu: Gyros, Dicke Bohnen, Bohnensuppe, Austernpilze und gemischten Vorspeisen

Vissinokipos, Agiorgitiko & Syrah, Ktima Palivos von Peloponnes 26,00

Lebendig, elegante Nase, besonderes Säurenspiel. Ein finessenreicher Rosewein von einem sehr guten Weingut. Passt sehr zu: Manourikäse, Gyros, Warme Vorspeisen und Salat mit Rinderstreifen

Alpha, Xynomavro & Syrah, Ktima Alpha von Florina 38,00

Verlockt durch seiner Beerenfruchtigkeit und einem lebendigen Säurenspiel, dennoch komplex mit Tiefe. Passt sehr zu: Scampi Vorspeise, Sardinen, Warme Vorspeisen und Lamm mit Auberginen

Rotwein

- Nemea Gold, Agiorgitiko, Polivos von Nemea** 4,00 / 7,00 / 26,00
Intensives Bouquet mit feinen, ausgeprägten Aromen von Kirschen und Beerenfrüchten vereint mit feinkörnigen Tanninen.
Passt sehr zu: Bifteki, Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce, frisches Thunfischfilet, Linsen und Jungbulle.
- Panselinos „Vollmond“, Cabernet Sauvignon & Merlot, Lykos von Evia** 4,50 / 8,00 / 29,00
Duft mit Noten von roten Früchten, mittlerer Struktur, schmackhaft, harmonisch und Weich.
Passt sehr zu: Schweinmedaillons, gegrilltem Lamm, Bifteki
- Papagiannakos, Cabernet Sauvignon & Agiorgitiko, Papagiannakos von Attika** 30,00
Violette Farbe, ausgewogen, rund, mit angenehmen Aromen von Vanille und rote Früchte.
Passt sehr zu: Gefülltes Schweinefilet, Bifteki, Lammschulter und Lammhaxe mit Reismudeln
- Evches „Wünsche“, Xynomavro, Cabernet Sauvignon & Syrah, Pieria Eratini von Pieria** 5,50 / 10,00 / 36,00
Ausdrucksvolle Nase, schwarze Früchte und Gewürze. Schöner Körper mit samtigen Tanninen. Sehr weich und stilvoll.
Passt sehr zu: Lammfilet, Rinderlande, warme Vorspeisen, Schweinefilet und Musaka.
- Cyrus One, Cabernet Frank, Merlot & Agiorgitiko, La Tour Melas von Fthiotida** 6,50 / 12,00 / 40,00
Rote Früchte, würzige Gewürze, süße milden Eiche, Kirsche, Pflaume, Charakterstärke, voller Körper und ausgewogen.
Ein Wein, ohne unnötige Behandlungen, ungefiltert mit Tiefe und Seele
Passt sehr zu: Rinderlande, Rindertartar, T-Bone Steak, Lammfilet und Kalbsleber
- Kratistos „der Stärkste“, Agiorgitiko, Lykos von Evia** 6,50 / 12,00 / 40,00
Animierender Duft von roten Früchten und Gewürzaromen. Kraftvoll, ausgewogen mit leicht pikanten Noten im Abgang.
Passt sehr zu: Lammfilet, Lammkronen, Schweinmedaillons, Putenbrustfilet in Tomatensauce.
- Gerovassiliou, Syrah & Merlot, Ktima Gerovassiliou von Epanomi** 6,50 / 12,00 / 40,00
Ausgewogene Fruchtigkeit und Würze. Sehr Kompakt, aber elegant mit weichen Tanninen.
Passt sehr zu: Jungbulle aus dem Ofen, Kalbsleber, Musaka, Smyrneika, Lammschulter.
- Mova, Agiorgitiko & Cabernet Sauvignon, Kokkalis von Westpeloponnes** 7,00 / 13,00 / 44,00
Ein vielschichtiger und reichhaltiger Rotwein. Warm, samtig, super strukturiert und sehr harmonisch am Gaumen.
Passt sehr zu: Lammkronen, Lammfilet, Musaka, Lammschulter, Rindhüftsteak
- Utopia, Tannat, Ktima Alpha von Florina** 7,50 / 14,00 / 50,00
Intensive Aromen von getrockneten roten Früchten. Elegant abgerundet mit würzigen und ledrigen Nuancen.
Feine Säurestruktur mit fruchtigen Noten im langen Abgang.
Passt sehr zu: Rinderlande, Wildentenbrustfilet, Schweinefilet, Grillplatten.
- Alpha, Syrah, Merlot & Xynomavro, Ktima Alpha von Florina** 8,00 / 15,00 / 55,00
Feinwürzig, unterlegte dunkle Beerenfrucht und Tomate. Saftig, gute Komplexität, rund und fruchtbetont.
Passt sehr zu: Lammhaxen, Auberginen, Kalbsleber, Gyros a la Chef, Zucchini Blüten, Lammschulter.
- Avaton, Cabernet Sauvignon & Lymnio, Tsantalis von Berg Athos** 8,50 / 16,00 / 60,00
Komplexes Fruchtbouquet nach schwarzen Früchten und Tinte. Geschmeidig, elegant, tief und Lang.
Passt sehr zu: Rinderlande, T-Bone Steak, Trüffeln und Rindhüftsteak.
- Merlot Katsaros, Merlot, Domaine Katsaros von Krania** 8,50 / 16,00 / 60,00
Reife rote Früchte mit Anklängen von Schokolade und Vanille. Knackige Frucht, gut ausbalancierter Körper mit seidigen Tanninen und samtiger Struktur. Der feinste Merlot aus Griechenland.
Passt sehr zu: Fleischgerichte mit Pflaumensauce und dunkle süße Saucen.
- Trilogia, Cabernet Sauvignon, Kokkalis von Westpeloponnes** 10,00 / 20,00 / 75,00
Waldbeeren, Cassis Noten und Leder, Saftig und harmonisch vereint. Sehr gute integrierte feine Tanninen, fleischig mit viel süßer Fruchtigkeit. Passt sehr zu: T-Bone Steak, Worcestersauce, Entrecote, Rinderfilet.
- Terre Brune, Carignano, Santadi von Sardinien** 11,00 / 22,00 / 81,00
Verführerische, ausgewogene Fruchtigkeit, frisch in der Nase, reife Früchte und leichte Kakao Note, schöne Tiefe im Gaumen mit präsenten Tanninen.
Passt sehr zu: Rinderlande, Rindertatar, Lammfilet, Lammschulter, Lammkronen und warme Vorspeisen.
- Кормилица „Kormilitsa Gold“, Cabernet Sauvignon & Lymnio, Tsantalis von Berg Athos** 200,00
Tief violetter Rotwein mit Harmonischen Aromen von roten Beeren, Gewürzen und Vanille.
Offizieller Rotwein des Moskauer Kremls.
Passt sehr zu: T-Bone Steak, Rindertatar, Rinderfilet, Lammkronen und Trüffeln.