

LE BEVANDE

Acqua nat 0.75cl Zagori		2.5
Acqua gas 0.50cl Zagori		2
Loux (cola, light cola, gazzosa o fanta)	3.5	
Caffé		1.5
Caffé Greco		3

LE BIRRE ARTIGIANALI:

Septem Sunday Honey

Golden Ale, non pastorizzata, filtrata, con miele - 6.5% da 0.33L 8

Septem Mylos

Lager, non pastorizzata, filtrata - 4.6% da 0.5L 10

Septem Dilemma

Barricata in botte , non pastorizzata, non filtrata - 10.9% da 0.33L 9

LE BIRRE INDUSTRIALI:

Fix Premium Lager, 5% 0.33L 5

Vergina Weiss, 5,4% 0.5L 7

Mythos La birra greca industriale più famosa! 5%
0.33L 3.5

0.5L 5

I DIGESTIVI

Ouzo: Distillato secco con retrogusto di anice 40% 3

Rakomelo: Estratto liquoroso di raki, con miele e cannella 24% 3

Liquore alle rose: Liquore fatto con petali di rose e zucchero 25% 3

Mastiha: Liquore aromatizzato al Mastice di Chios (resina del lentisco) 25% 3

Tsipouro: Acquavite tipico greco 40% 3

Metaxa 5 stelle: Brandy greco alle piante aromatiche (Invecchiato 5 anni) 38% 3

Metaxa 7 stelle: Brandy greco alle piante aromatiche (Invecchiato 7 anni) 40% 4

Tentura: Liquore aromatizzato ai chiodi di garofano, cannella e vino rosso 25% 3

DRINK

Gin Tonic Greco: gin greco Votanikon 10

Sirtaki Dilemma: Campari, birra artigianale greca Dilemma e maraschino 10

Angelos: Ouzo, mastiha, blu curacao sweet and sour 10

Caffé Frappé Cold o Hot: Frappé con acqua e latte di caffè greco 3,5

LA CANTINETTA

ROSSI

Atlantis (Argyros) I.G.P	35
Provenienza Santorini Vitigno Mandilaria e mavrotragano, secco con note di frutti rossi, erbacee e minerali 13% 0.75L	
Cuve III (Mega spileo) I.G.P	29
Vitigno Cabernet Sauvignon, nero di kalavrita, Agiorgitiko, corposo con note di amarena, legno e cioccolato 14% 0.75L	
Naoysa (Cavino)D.O.P	6 20
Vitigno Xinomavro, secco con note di frutti rossi, bacche nere e note erbacee 12% 0.75L	
Irida (Cavino) I.G.P	23
Vitigno Syrah, secco con note di vaniglia, legno e chiodi di garofano 13% 0.75L	
Atelier (Cavino) I.G.P.	24
Vitigno nero di kalavrita, Cabernet Sauvignon corposo con note di vaniglia, cioccolato e legno 13% 0.75L	
Paros (Moraitis) D.O.C.	29
Vitigno Mandilaria e Monemvassia corposo con note erbacee, legno e chiodi di garofano 13% 0.75L	

BIANCHI

Assyrtiko (Argyros) D.O.C	40
Provenienza di Santorini, Vitigno Assyrtiko, secco con note di minerali, pietra, miele e agrumi 14.5% 0.75L	
Moschofilero (Cavino) I.G.P	6 21
Vitigno Moschofilero, secco, leggermente fruttato, sentori di agrumi. 11,5% 0,75L	
Cuve Blanc III (Mega Spileo) I.G.P	28
Vitigni Assyrtiko, Malagousia, Chardonnay. secco con note tropicali, ananas e pesca. 12% 0,75L	
Irida (Cavino) I.G.P	24
Vitigno Sauvignon Blanc, secco, sentori di pesca, frutti esotici e retrogusto di limone 12.5% 0.75L	
Paros (Moraitis) D.O.C	29
Vitigno Monemvassia, secco, fruttato con sentori di agrumi, ananas, mango 12,5% 0,75L	
Atlantis (Argyros) I.G.P	35
Provenienza di Santorini, Vitigni Assyrtiko, Aidani e Athiri, secco con note di agrumi, pera, mela verde, miele e minerali 14% 0.75L	
Bianco "della casa" Retsina (Malamatina)	
Secco, retrogusto di resina vol11%	
Quartino	6.5
Mezzo litro	10
Litro	18