# Mamma Leone

**FOOD ALLERGY NOTICE**

IF YOU, OR ANY MEMBER OF YOUR PARTY, HAS A FOOD ALLERGY / INTOLERANCE
OR A SPECIAL DIETARY REQUIREMENT PLEASE ASK THE STAFF MEMBERS FOR ADVICE.
THANK YOU

ΑΝ ΕΣΕΙΣ Ή ΚΑΠΟΙΟ ΔΙΚΟ ΣΑΣ ΜΕΛΟΣ ΕΧΕΙ ΑΛΛΕΡΓΙΑ / ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ Ή ΚΑΠΟΙΑ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΠΑΙΤΗΣΗ ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΖΗΤΗΣΤΕ ΒΟΗΘΕΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΣ.
ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ

1 GLUTEN
2 SOYA
3 FISH
4 LUPIN
5 TREE NUTS
6 MOLLUSCS
7 MUSTARD
8 EGGS
9 CRUSTACEAN
10 MILK
11 SESAME
12 SULPHITE
13 PEANUTS
14 CELERY

## MAMMA'S SOUPS ΣΟΥΠΕΣ

€

**Minestrone** [1] — **6.50**
Homemade soup made of seasonal vegetables, served with crunchy croutons.
*Σπιτική σούπα από εποχιακά λαχανικά, σερβίρεται με τραγανά κρουτόνια*

**Chilled Avocado** [1,10] — **7.50**
Chilled avocado soup with fresh coriander and cream flavoured with lime juice and zest, garnished with chopped tomato, spring onion and crispy bacon, served with focaccia bread
*Κρύα σούπα αβοκάντο με φρέσκο κόλιανδρο και κρέμα με χυμό και ξύσμα λάιμ, γαρνιρισμένη με κομμένη ντομάτα, ανοιξιάτικο κρεμμύδι και μπέικον, σερβιρισμένη με ψωμί focaccia.*

## COLD APPETIZERS ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

**Beef Carpaccio** [10] — **12.80**
Thinly sliced tenderloin (beef fillet) garnished with baby rocket leaves with lemon dressing, topped with grana padano cheese flakes
*Λεπτές φέτες από φιλέτο βοδινό γαρνιρισμένο με φύλλα ρόκας και φέτες τυριού γκράνα παντάνο*

**Prosciutto and melon wraps** — **11.50**
Fresh melon (in season) wraps with Italian prosciutto garnished with strawberries and fresh mint leaves
*Φρέσκο πεπόνι (σε εποχή) αναδιπλωμένο με ιταλικό προσούτο γαρνιρισμένο με φράουλες και φρέσκα φύλλα δυόσμου*

**Cold Bruscette** [1, 3,10] — **13.00**
Bruschetta with cream cheese, smoked salmon roses, garnished with fresh chives
*Μπρουσκέτα με κρεμώδες τυρί, καπνιστό σολομό, γαρνιρισμένο με φρέσκο σχοινόπρασο*

**Pistachio stuffed baby peppers** [5,10] — **7.00**
Stuffed baby peppers with goat cheese rolled in chopped pistachio nuts served with orange balsamic dressing
*Γεμιστές μικρές πιπεριές με κατσικίσιο τυρί τυλιγμένες σε φιστίκια σερβιρισμένα με σως πορτοκαλιού*

## HOT APPETIZERS ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

**Hot Bruschette** [1 ,10]

**i)** Traditional trattoria garlic fresh baguette bread — **5.50**
*Παραδοσιακό σκορδόψωμο φτιαγμένο από φρέσκα μπαγκέτα*

**ii)** Traditional trattoria garlic fresh baguette bread topped with melted mozzarella cheese — **7.00**
*Παραδοσιακό σκορδόψωμο φτιαγμένο από φρέσκα μπαγκέτα με λιωμένο τυρί μοτσαρέλας*

**Parmigiana Di Melanzane** [10] — **8.40**
Layers of aubergines combined with mozzarella, grana padano cheese and tomato sauce
*Στρώματα μελιτζάνας συνδυασμένα με τυρί μοτσαρέλα, τυρί γκράνα παντάνο και σάλτσα ντομάτας*

**Garlic Mushrooms Gratinati** [10] — **9.50**
Oven baked creamy garlic Mushrooms gratinated with a layer of grana padano cheese
*Κρεμώδη μανιτάρια με σκόρδο ψημένα στον φούρνο, με στρώμα τυριού γκράνα παντάνο*

**Pancetta wrapped with King Prawns** [9] — **12.50**
Wrapped prawns with pancetta marinated with honey and fresh lime, baked in the oven garnished with fresh cilantro leaves
*Τυλιγμένες γαρίδες με πανσέττα μαριναρισμένη με μέλι και φρέσκο λάιμ, ψημένες στο φούρνο, γαρνιρισμένες με φρέσκα φύλλα κολίανδρου*

## INSALATE ΣΑΛΑΤΕΣ

€

**Insalata Di Cesare** [1,3,10] **12.50**
Classic Caesar's salad with lettuce hearts, chicken, tomatoes,
topped with grana padano cheese flakes, croutons and Caesar dressing
*Κλασική σαλάτα του Καίσαρα καρδιές μαρουλιού, κοτόπουλο, ντομάτες,*
*με νιφάδες τυριού γκράνα παντάνο, κρουτόν και σάλτσα του Καίσαρα*

**Insalata Caprese** [5,10] **11.50**
Combination of tomato and mozzarella topped with virgin olive oil and pesto
*Ένας απλός συνδυασμός ντομάτας και μοτσαρέλας με παρθένο ελαιόλαδο και πέστο*

**Insalata Mista** [5,10] **9.80**
Crunchy iceberg leaves, lettuce leaves, baby rocket leaves and cherry
tomatoes topped with almond flakes. Served with balsamic vinegar
*Τραγανά φύλλα iceberg, φύλλα μαρουλιού, φύλλα ρόκας και ντοματίνια,*
*συμπληρωμένα με νιφάδες αμυγδάλου. Σερβίρεται με ξύδι βαλσάμικο*

**Insalata di Rucola** [5,10] **12.50**
Rokka leaves with sundried tomatoes, roasted pine nuts and grana padano flakes
*Τραγανά φύλλα ρόκας με λιαστές ντομάτες, καβουρδισμένους καρπούς κουκουναριού*
*και τυρί γκράνα παντάνο*

## PASTAS ΖΥΜΑΡΙΚΑ

€

**Mamma Leone Seafood Pasta** [1,3,6,9] **20.40**
Pasta with sauté king prawns-mussels-kalamari and clams
in chilli garlic olive oil sprinkle with fresh parsley.
*Ζυμαρικά με γαρίδες-μύδια-καλαμάρι σε ελαιόλαδο με τσίλι, σκόρδο,*
*πασπαλισμένα με φρέσκο μαϊντανό.*

**Penne Arrabiata** [1] **10.50**
Penne pasta in reach chilli tomato sauce
*Ζυμαρικά πέννες σε σάλτσα ντομάτας τσίλι*

**Spaghetti Alla Carbonara** [1,8,10] **13.50**
A Traditional trattoria spaghetti in a creamy sauce, with pancetta, eggs, grana padano cheese, pecorino cheese and black pepper, giving an original taste of one of Italy's most famous dishes
*Παραδοσιακό σπαγγέτι σε μια κρεμώδη σάλτσα με πανσέττα, αυγά, τυρί γκράνα παντάνο,*
*τυρί πεκορίνο και μαύρο πιπέρι. Ένα από τα πιο διάσημα πιάτα της Ιταλίας*

**Spaghetti Alla Bolognese** [1,12,14] **11.50**
Spaghetti with traditional Bolognese sauce, with beef minced meat, onions, carrots, celery, fresh tomato sauce and red wine. A dish that
Mamma will love
*Σπαγέττι με παραδοσιακή σάλτσα μπολονέζ, με βοδινό, κρεμμύδια, καρότα, σέλινο,*
*σάλτσα ντομάτας και κόκκινο κρασί. Ένα πιάτο που λατρεύει και η μαμά*

**Italian Homemade Lasagne** [1,10,14] **14.80**
Layers of fresh pasta with Bolognese, béchamel sauce, oven baked
with mozzarella and grana padano cheese
*Στρώματα φρέσκου ζυμαρικού με μπολονέζ, σάλτσα μπεσαμέλ,*
*ψημένα στον φούρνο με μοτσαρέλα και τυρί γκράνα παντάνο*

**Ravioli With Salmon** [1,3,10] **18.40**
Ravioli stuffed with fresh salmon and baby spinach.
Served with butter and sage sauce
*Ραβιόλι γεμιστό με φρέσκο σολομό και σπανάκι,*
*σερβιρισμένο με βούτυρο και σάλτσα φασκόμηλου*

**Linguine alla camberoni** [1,5,8,9,10,12] **22.00**
Linguine with King Prawns and Prosciutto finished in a creamy Pesto sauce
*Λιγκουίνι με Βασιλικές γαρίδες και προσούτο τελειωμένες με κρεμώδες σως πέστο*

**Fusilli alla Pollo** [1,7,10,12] **19.50**
Fusilli pasta with creamy chicken fillet, oyster mushrooms and sundried tomatoes.
*Πάστα φουσίλι με φιλέτο κοτόπουλο, φρέσκα κρέμα, μανιτάρια oyster και λιαστές ντομάτες.*

## RISOTTI ΡΙΖΟΤΟ

**Risotto Primavera** [10,12,14] **11.40**
Vegetarian risotto, with grana padano, zucchini, carrots, leeks, celery, basil and tomatoes
*Ριζότο για Χορτοφάγους, με τυρί γκράνα παντάνο, κολοκυθάκια, καρότα,*
*πράσα, σέλινο, βασιλικό και ντομάτες*

**Risotto Alla Pescatora** [1,6,9,10,12] **21.50**
Seafood Risotto cooked with saffron, baby calamari, king prawns, half shell mussel
and pepperoncino Flavoured with white wine
*Θαλασσινό Ριζότο μαγειρεμένο με σαφράν, καλαμάρι, γαρίδες, μύδια και πεπεροντσινο.*
*Αρωματισμένο με λευκό κρασί*

## MEAT & FISH ΚΡΕΑΤΙΚΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

€

### Stuffed Chicken Parmigiano [1,7,10] — 16.80

Golden brown chicken breast, stuffed with mozzarella, baby spinach leaves and sundried tomatoes, rolled in parmesan crust.
Served with potatoes and flavored with rosemary.
Accompanied with wholegrain mustard sauce.
*Τσιγαρισμένο στήθος κοτόπουλου, παραγεμισμένο με μοτσαρέλα, μπέικον, σπανάκι και λιαστές ντομάτες τυλιγμένο σε κρούστα παρμεζάνας.*
*Σερβιρισμένο με σωταρισμένες πατάτες αρωματισμένες με δεντρολίβανο.*
*Συνοδεύεται από σάλτσα μουστάρδας ολικής αλέσεως*

### Garlic King Prawns [9,10] — 25.80

Mamma's Sauté king prawns are flavoured with garlic and flamed with ouzo.
Finished with baby spinach and cherry tomato sauce. Served with rice pilaf.
*Οι γαρίδες της Μαμάς ψημένες με σκόρδο και φλαμπέ ούζο.*
*Τελειωμένες με σπανάκι και σάλτσα από ντοματίνια. Σερβίρονται με πιλάφι ρυζιού.*

### Italian roasted pork chunk [10,12,14] — 21.40

Marinade pork chunk with red dry wine, olive oil and rosemary cooked in the oven with vegetables served on potato celeriac puree.
*Μαριναρισμένο κομμάτι χοιρινό με κόκκινο ξηρό κρασί, ελαιόλαδο και δεντρολίβανο μαγειρεμένο στο φούρνο με λαχανικά, σερβίρισμένο με πουρέ πατάτα.*

### Beef tenderloin with creamy mushroom sauce [1,7,10,12] — 29.50

Beef tenderloin flamed with brandy served with sauté baby potatoes, grilled vegetables, dressed with creamy mushroom sauce.
*Βοδινό φιλέτο φλαμπέ με κονιάκ, σερβιρισμένη με σοταρισμένες πατάτες, λαχανικά σχάρας και σάλτσα μανιταριών.*

### Poached fillet of salmon [3,10,12] — 23.00

Fillet of salmon poached, served with saute baby spinach, cherry tomatoes, boiled new potatoes, topped with dill and a lemon butter sauce.
*Σολωμός βραστός σερβιρισμένος με σοταρισμένα φύλλα σπανακιού(baby), βραστές νέες πατάτες, γαρνιρισμένα με άνηθο και σως βούτυρο λεμόνι.*

## PIZZE ΠΙΤΣΕΣ

€

### Pizza Mamma Leone [1,10,12] — 14.80

Our special House Pizza with ricotta and mozzarella cheese, topped with strawberries and raspberries baked in our wood oven, served with rucola leaves and prosciutto, garnished with marinaded berries, drizzled with virgin olive oil.

*Η δική μας σπεσιαλιτέ πίτσας, με προσούτο,τυριά ρικότα και μοτσαρέλα, φράουλες και βατόμουρα, ψημένη στο ξυλόφουρνο μας, σερβιρισμένη με φύλλα ρόκας και προσούτο, γαρνιρισμένη με μαριναρισμένα μούρα και παρθένο ελαιόλαδο .*

### Pizza Margherita [1,10] — 11.00

Margherita pizza with our special tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes topped with fresh basil leaves and flavored basil oil.

*Πίτσα Μαργαρίτα με σάλτσα ντομάτας, τυρί μοτσαρέλα μπούφαλο, ντοματίνια, με επικάλυψη από φύλλα φρέσκου βασιλικού και αρωματικό λάδι βασιλικού.*

### Pizza Favorita [1,10] — 14.80

Pizza with fresh tomato sauce, mozzarella and parmesan cheese, rukola, prosciutto, cherry tomatoes and olive oil.

*Πίτσα με φρέσκα σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, τυρί παρμεζάνα, ρόκα, προσούτο, ντοματίνια, και ελαιόλαδο.*

### Pizza Alla Diavola [1,10] — 13.80

Pizza with spicy tomato sauce, spicy peperoni, mozzarella cheese, fresh thyme, fresh oregano and chili oil.

*Πίτσα με σάλτσα πικάντικης ντομάτας, πικάντικο πεπερόνι, τυρί μοτσαρέλα, θυμάρι, φρέσκια ρίγανη και λάδι τσίλι.*

### Pizza Quattro Formaggi [1,10] — 14.80

Pizza with fresh tomato sauce, gorgonzola, mozzarella, emmental, parmesan cheese topped with fresh thyme.

*Πίτσα με φρέσκα σάλτσα ντομάτας, τυρί γκοργκονζολα, μοτσαρέλα, εμμενταλ και παρμεζάνα, επικαλυμμένο με φρέσκο θυμάρι.*

### Pizza Al Funghi [1,10] — 14.80

Pizza with fresh tomato sauce, with button mushrooms, oyster mushrooms and porcini mushrooms finished with mozzarella cheese, black pepper and garlic.

*Πίτσα με φρέσκα σάλτσα ντομάτας, μανιτάρια μπάτον, όυστερ και πορτσίνι, τελειωμένο με τυρί μοτσαρέλα, μαύρο πιπέρι και σκόρδο.*

### Hawaiian Pizza [1,10] — 13.80

Pizza with tomato sauce, parma ham, fresh pineapple and mozzarella cheese, topped with thyme.

*Πίτσα με σάλτσα ντομάτας, πάρμα χαμ, φρέσκο ανανά, τυρί μοτσαρέλα, επικαλυμμένο με θυμάρι.*

## PIZZE ΠΙΤΣΕΣ

€

**Pizza Pollo Porcini** [1,10] **15.00**
Pizza with tomato sauce, chicken, porcini mushroom, pancetta,
mozzarella and parmesan cheese, topped with rosemary.
*Πίτσα με σάλτσα ντομάτας, κοτόπουλο, μανιτάρι πορτσίνι,*
*Πανσέτα, τυρί παρμεζάνα και μοτσαρέλλα, επικαλυμμένο με δεντρολίβανο*

**Vegetarian Pizza** **11.00**
Pizza with fresh tomato sauce, mozzarella, mushrooms, carrots,red onions,
zucchini, cherry tomatoes, black olives, baby spinach topped with olive oil and fresh oregano.
*Πίτσα με φρέσκα σάλτσα ντομάτας, τυρί μοτσαρέλα, μανιτάρια, καρότα, κρεμμύδια κόκκινα, κολοκυθάκια, ντοματίνια, ελιές μαύρες, σπανάκι (baby) επικαλυμμένο με ελαιόλαδο και φρέσκα ρίγανι.*

**Prawn Alfredo Pizza** [1,3,6,10] **12.40**
Pizza with our homemade seafood Alfredo sauce topped with baby spinach leaves and prawns
covered with mozzarella and parmigiana cheese baked in our wood oven served parmigiana
flakes and drizzle with virgin olive oil.
*Πίτσα με σπιτικό σως Alfredo ψαριών, στρωμένο από φύλλα σπανακιού (baby) και γαρίδες,*
*καλυμμένα από τυριά μοτσαρέλα και παρμεζάνας, ψημένη στο ξυλόφουρνο μας,*
*σερβιρισμένο με νιφάδες παρμεζάνας και παρθένο ελαιόλαδο.*

**Calzone di Napoli** [1,10] **14.80**
Authentic Calzone with ricotta cheese, salami Napoli, mozzarella, and basil tomato sauce.
*Αυθεντική καλτσόνε πίτσα Νάπολι, με τυρί ρικότα, σαλάμι Νάπολι, μοτσαρέλλα*
*και σάλτσα με βασιλικό και ντομάτα.*

**Kids Pizza** [1,10] **7.50**
Kids pizza with mozzarella, and edam cheese.
*Παιδική πίτσα, με τυρί μοτσαρέλλα και ενταμ.*

***Additional toppings (each)** **1.50**
***Επιπρόσθετα υλικά**

Ham, Proscuitto di parma, Spicy salami, Mushrooms,
Peppers, Olives, Extra cheese, Cherry tomatoes, Onions.
*Ζαμπόν, προσουτο, καυτερό σαλάμι, μανιτάρια, πιπεριές,*
*ελιές, τυρί, ντοματίνια, κρεμμύδια*

## DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

€

**Calzone banofi** [1,5,10] — **8.40**
Sweet calzone with praline, banana and hazelnuts baked in the oven served with caramel syrup and vanilla ice cream.
*Γλυκό καλτσόνε με πραλίνα, μπανάνα και φουντούκια ψημένο στον φούρνο, σερβιρισμένα με σιρόπι καραμέλα και παγωτό βανίλια.*

**Tiramisù** [1,10] — **7.80**
Savoiardi biscuits with espresso coffee, mascarpone cheese and cocoa.
A must have classic Italian.
*Τα μπισκότα σαβουαγιαρ με καφέ εσπρέσο, κρέμα μασκαρπόνε και κακάο.*
*Το κλασικό ιταλικό.*

**Crostata Cioccolato E Mandorle** [5,10] — **6.50**
Chocolate and almonds tart
*Τάρτα από σοκολάτα και αμύγδαλο*

**Chocolate homemade Profiteroles** [1,8,10,13] — **7.80**
Homemade chocolate profiteroles served with rich chocolate sauce, vanilla ice cream pistachio
*Σπιτικά προφιτερόλ Σοκολάτας, σερβιρισμένα με σως σοκολάτας, παγωτό βανίλιας και φιστίκια Αίγινας.*

**Fresh Strawberries** [10] — **6.40**
Marinated fresh strawberries with balsamic vinegar, sugar and fresh mint served with vanilla ice cream.
*Φράουλες μαριναρισμένες με ξύδι βαλσάμικο, ζάχαρη και φρέσκο δυόσμο, σερβιρισμένα με βανίλια παγωτό.*

**Affogado** [10] — **6.40**
Italian dessert with vanilla ice-cream served with hot espresso coffee
*Ιταλικό παραδοσιακό επιδόρπιο με παγωτό βανίλιας σερβιρισμένο με εσπρέσο.*

Prices are inclusive of service and taxes / Η τιμή περιλαμβάνει φόρους και δικαίωμα υπηρεσίας

## COCKTAILS ΚΟΚΤΕΙΛ

| | | € |
|---|---|---|
| **Negroni**<br>Brokers dry gin, campari, vermouth bianco | | 9.50 |
| **Bellini**<br>Prosecco,peach purre,peach | | 7.00 |
| **Aperol Sprtitz**<br>Prosecco,aperol, orange wedge | | 10.00 |
| **Martini**<br>Gin, vermouth, olive and lime Peel | | 9.00 |
| **MAMMAS Mojito**<br>Strawberry pure, prosecco, mint, limoncello, mastiha, soda | | 9.50 |
| **Espresso Martini**<br>Coffee liqueur, vodka, shot espresso | | 9.50 |
| **MAMMAS Firma**<br>Vodka, limoncello, lemon juice, simple syrup, tonic, basil | | 10.00 |
| **Italian Sangria \| Italian Sangria for four**<br>Wine,fruits | | 9.50 |
| **Virgin Mojito**<br>Lime juice, mint, soda | | 6.80 |

## BEERS ΜΠΥΡΕΣ

| | | |
|---|---|---|
| **Perroni, Krombacher, Moretti** | bottle 33cl | 5.50 |
| **Budvar Pint** | | 6.80 |
| **Budvar ½ Pint** | | 4.80 |

## SOFT DRINKS & MINERALS
## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ & ΝΕΡΑ

| | | |
|---|---|---|
| **Lipton Iced Tea \| Παγωμένο τσάι** | 33cl | 3.30 |
| **Fruit Juice \| Χυμός φρούτου**<br>Orange, cranberry, apple - Πορτοκάλι, μούρα, μήλο | 25cl | 3.00 |
| **Mineral Water \| Νερό** | 1L | 3.50 |
| **Saint Pellegrino Sparkling water**<br>**Αεριούχο νερό** | 25cl | 3.80 |
| **Saint Pellegrino Sparkling water**<br>**Αεριούχο νερό** | 70cl | 6.00 |
| **Soft drinks \| Αεριούχα ποτά** | 33cl | 3.50 |
| **Fresh Juice \| Φρέσκος χυμός**<br>(orange - πορτοκάλι) | | 4.80 |

| **WHISKIES** ΟΥΙΣΚΥ | 4cl | 70cl |
|---|---|---|
| Jameson | 7.50 | 125 |
| Jack Daniels | 7.50 | 130 |
| Johnny Walker black | 7.50 | 125 |
| Johnny Walker red | 6.60 | 100 |
| Glenfiddich 12yo | 7.00 | 150 |
| **GIN** TZIN | | |
| Brokers | 5.50 | 100 |
| Bombay | 6.50 | 125 |
| **VODKA** ΒΟΤΚΑ | | |
| Stolichnaya | 6.50 | 100 |
| Grey Goose | 8.50 | 130 |
| Belvedere | 8.50 | 130 |
| **RUM** ΡΟΥΜΙ | | |
| Bacardi | 6.50 | 100 |
| Havana 3 | 6.50 | 100 |
| Havana 7 | 8.50 | 130 |
| **LIQUEURS** ΛΙΚΕΡ | | |
| Mastiha | 6.00 | |
| Baileys | 6.00 | |
| Tia Maria | 6.00 | |
| Malibu | 6.00 | |
| Grappa | 6.00 | |
| Limoncello | 6.00 | |

Simple mixer €1.50 | Premium Mixer €2.00

| **HOT BEVERAGES** ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ | |
|---|---|
| Cappuccino \| Καπουτσίνο | 4.20 |
| Espresso \| Εσπρέσο | 3.00 |
| Lungo \| Λούγκο | 3.20 |
| Tea \| Τσάι | 2.50 |
| **ICED COFFEES** ΚΡΥΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ | |
| Frappe \| Φραπέ | 4.00 |
| Freddo espresso \| Φρέντο εσπρέσο | 4.00 |
| Freddo cappuccino \| Φρέντο καπουτσίνο | 4.20 |
| Ice Latte \| Λάτε | 4.20 |
| Ice Americano \| Αμερικάνο | 4.00 |

Prices are inclusive of service and taxes / Η τιμή περιλαμβάνει φόρους και δικαίωμα υπηρεσίας

# Wine Menu

## White Wines

| | | € |
|---|---|---|
| **Jack Rabbit Pinot Grigio** (USA) | 18.7cl | **6.50** |
| **Sauvignon Blanc** (CHILE) | 18.7cl | **6.50** |
| **Jack Rabbit pinot grigio** (USA) | 75cl | **19.50** |
| **Anastasia Frangou Savvatiano** (GR) | 75cl | **20.50** |
| **Anakena Enco Reserva Sauv. Blanc** (CHILE) | 75cl | **19.50** |
| **Vasilikon White Xinisteri** (CY) | 75cl | **20.00** |
| **Da Luca Pinot Grigio** (IT) | 70cl | **22.50** |
| **Anastasia Frangou Malagouzia** (GR) | 70cl | **22.50** |
| **Ploes Sauvignon blanc - Moscato** (GR) | 75cl | **23.00** |
| **Vasilikon Vasilissa White** (CY) | 75cl | **24.00** |
| **Domaine Costa Lazaridi Malagouzia** (GR) | 75cl | **24.00** |
| **Makarounas Aerides Xinisteri** (CY) | 75cl | **27.50** |
| **Enrico Serafino Gavi Di Gavi** (IT) | 75cl | **32.00** |

## Champagne & Sparkling Wines

| | | |
|---|---|---|
| **Charles Du Lac** (FR) | 75cl | **26,00** |
| **Follador Frizzante Spago Doc** (IT) | 20cl | **8.50** |
| **Follador Prosecco Treviso Doc White** (IT) | 75cl | **32.00** |
| **Follador Laelia** (IT) | 75cl | **35.00** |
| **Veuve Clicquot** (FR) | 75cl | **110** |
| **Laurent Perrier** (FR) | 75cl | **110** |
| **Moet et Chandon** (FR) | 75cl | **130** |
| **Dom Perignon** (FR) | 75cl | **190** |

## *Red Wines*

| | | € |
|---|---|---|
| **Jack Rabbit Merlot** (USA) | 18,7cl | **6.50** |
| **Jack Rabbit Merlot** (USA) | 75cl | **19.50** |
| **Anakena Enco Reserva Malbec** (CHILE)<br>Full Body Cherry flavor | 75cl | **22.50** |
| **Vasilikon Lefkada Red** (CY) | 75cl | **26.00** |
| **Makarounas En Archi Shiraz Cabernet Franc** (CY) | 75cl | **27.50** |
| **Aeon Maratheftiko** (CY) | 75cl | **30.00** |
| **Ruffino Chianti classic** (IT) | 75cl | **30.50** |
| **Methi Cabernet Sauvignon Red** (CY) | 75cl | **32.00** |
| **Makarounas Maratheftiko** (CY) | 75cl | **35.00** |
| **Enrico Serafino Barbera D,Alba** (IT) | 70cl | **35.00** |

## *Rose Wines*

| | | |
|---|---|---|
| **Jack Rabbit Zinfandel** (USA) | 18.7cl | **6.50** |
| **Jack Rabbit Zinfandel** (USA) | 75cl | **19.50** |
| **Vasilikon Einalia Rose** (CY) | 75cl | **21.00** |
| **Ploes Rose Cabernet Sauvignon** (CY)<br>Merlot, Semi Dry | 75cl | **22.50** |
| **Anastasia Frangou Agiorgitiko Rose** (GR) | 75cl | **22.50** |
| **Chateau La Gordonne Rose** (FR) | 75cl | **24.00** |
| **Makarounas Minthi Cabernet Franc** (CY) | 75cl | **28.00** |
| **Vlassidis Grifos 3** (CY) | 75cl | **28.00** |