



Al Dur

RESTAURANT | BAR

MENÜ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΕΣ

Amuse bouche

Ποικιλία από αρτοποιήματα με μους λευκού ταραμά

3.00

Χωριάτικη Σαλάτα VG

Με ντόπιο ελαιόλαδο, φέτα και κάπαρη

12.00

Burrata VG

Με ντομάτα και πέστο βασιλικού

15.00

Ανάμεικτη Πράσινη Σαλάτα VG

Με φράουλες, πρέτζα και ψημένα αμύγδαλα

15.00

Μουσακοκεφτέδες

Με καπνιστή μελιτζάνα και μους από μοσχοκάρυδο

13.00

Τηγανιτές Γαρίδες

Με πάνκο και σαλάτα με φινόκιο και νεκταρίνι

17.00

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΕΣ

Ψητό Καλαμάρι

Με φάβα και άρτυμα κάπαρης

15.00

Τηγανιτή Φέτα VG

Με μέλι, σουσάμι και ανάμεικτη σαλάτα

14.00

Κολοκυθοκεφτέδες VG

Με τζατζίκι

12.00

Σεβίτσε Λαβράκι

Με dressing χωριάτικης και καρπούζι

15.00

Κοτόπουλο Φιλέτο

Με κριθαρότο μανιταριών ή με ψητά λαχανικά

22.00

Αρνί

Σιγομαγειρεμένο με κρασί και δενδρολίβανο, με πουρέ πατάτας και ψητή μελιτζάνα

27.00

Rib Eye Black Angus

Με ψητά λαχανικά

35.00

Λιγκουίνι Ναπολιτάνα **VG**

14.00

Λιγκουίνι Aglio E Olio **VG**

13.00

ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Φιλέτο Λαβράκι

Με ψητά λαχανικά και λαδολέμονο με λουίζα

24.00

Λιγκουίνι με Γαρίδες

Με φρέσκο βασιλικό

23.00

Ριζότο με Καβούρι

19.00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Lemon Cremeux

Με κραμπλ αμυγδάλου και ψημένη μαρέγκα

12.00

Μους σοκολάτας

Με κέικ σοκολάτας, compote φράουλας και παγωτό βανίλια

14.00

ΚΑΦΕΔΕΣ

Espresso 3,00
Cappuccino 3,50
DoubleCappuccino 4.50
FreddoEspresso 4,00
Freddo Cappuccino 4,50
FilterCafe 3,50
Nescafe 3,50
Americano 3,50

ΤΣΑΙ

Hot Tea 3.00.
(ρωτήστε για τις γεύσεις)
Ice Tea 4.00

ΧΥΜΟΙ

Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι 6,00
Φυσικός Χυμός Ανάμεικτος 7,00

ΠΟΤΑ

Whiskey 10,00
Vodka 10,00
Gin 10,00
Tequila 10,00
Rum 10,00

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca cola 3,50
Cola light 3,50
Cola zero 3,50
Orange 3,50
Lemon 3,50

ΜΠΥΡΕΣ

Paulaner 6,00
Corona 5,50.
Mythos 5.00
Kaiser pilsner 5,00
Μηλοκλεφτηςμηλιτης 4,50

ΝΕΡΟ

Μεταλλικό 3,50
Ανθρακουχο 3,50

ΣΠΕΣΙΑΛ

Hendrick's 13,00
Chivas 14,00
Dimple 14,00
Grey goose 14,00
Belvedere 14,00
e.t.c

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ Φ.Π.Α. & ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ. ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ:

ΑΓΟΥΛΟΣ ΑΝΤΩΝΙΟΣ

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

MATI FORTUNA ASTIR X 8.00 / 27.00

Μοσχοφίλερο/Chardonnay Πελοπόννησος-Ελλάδα

ΜΕΛΩΔΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΠΟΥΛΟΣ 8.00 / 32.00

Sauvignon Blanc Πελοπόννησος-Ελλάδα

ASTAKOS ASTIR X 32.00

Μοσχάτο/Chardonnay Πελοπόννησος-Ελλάδα

RIESLING DRY Dr LOOSEN 32.00

Riesling Mosel-Γερμανία

CHATEAU JULIA κτήμα ΛΑΖΑΡΙΔΗ 40.00

Chardonnay Δράμα-Ελλάδα

PAPARGYRIOU BLANC κτήμα ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ 33.00

Μοσχούδι/Ασύρτικο Κορινθία-Ελλάδα

SYNERGY S Gaia Estate 39.00

Sauvignon Blanc/ Ασύρτικο Νεμέα-Ελλάδα

VIOGNER Delas Freres 34.00

Viogner France

VELOUR IG Wines 34.00

Sauvignon Blanc/Malagousia/Asyrtiko Μακεδονία-Ελλάδα

MARLBOROUGH Estate Reserve 40.00

Sauvignon Blanc South island-Νέα Ζηλανδία

TURTLE κτήμα ΑΛΦΑ 40.00

Μαλαγουζιά Φλώρινας-Ελλάδα

NATALE VERGA *Pinot Grigio* 26.00

Pinot Grigio Ιταλία

POZE ΚΡΑΣΙΑ

P κτήμα ΓΚΙΡΛΕΜΗ 8.00/ 32.00

Syrah Δομοκός-Ελλάδα

IDYLLE la tour melas 40.00

Grenache/Syrah/Αγιωργίτικο Φθιώτιδα-Ελλάδα

L'ESPRIT DU LAC κτήμα ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ 40.00

Ξινόμαυρο Αμύνταιο-Ελλάδα

ΛΗΜΝΙΟ κτήμα ΓΚΙΡΛΕΜΗΣ 52.00

Λημνιό Δομοκός-Ελλάδα

KOKKINA ΚΡΑΣΙΑ

TERRA APEIRA N 3 7,00/ 29.00

Syrah/Mandilaria Βοιωτία-Ελλάδα

PORTES ΣΚΟΥΡΑΣ 30.00

Merlot Πελοπόννησος-Ελλάδα

CABERNET SAUVIGNON κτήμα ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ 36.00

Cabernet sauvignon Πελοπόννησος-Ελλάδα

GEA Staphyle wines 52.00

Malbec-Argentina

SYRAH κτήμα ΑΒΑΝΤΙΣ 34.00

Syrah Εύβοια-Ελλάδα

CHRISTIANA κτήμα ΧΑΡΛΑΦΤΗΣ 40.00

Malbec Νεμέα-Ελλάδα

Ε κτήμα ΓΚΙΡΛΕΜΗ 35.00

Merlot/Cabernet Sauvignon Δομοκός-Ελλάδα

SPARKLING/FORTIFIED WINES

MOSCATO D'ASTI 200ml/750ml 8.00 / 27.00

MOSCATO KALLINICO FRIZZANTE 25.00

PROSECCO 200ml/750ml 8.00 /27.00

CHAMPAGNE MOET CHANDON 170.00

DOM PERIGNON 550.00

COCKTAILS

MEDITERRANEAN SPRITZ

Vodka, Aperol, passion fruit, local herbs, lemon bitter, and grapefruit bitters.
13.00

ZAKYNTHIAN SUNSET

Vodka, Blend of passion fruit, pineapple, Blood peach, fresh lime juice, chili
syrup
15.00

THE GARDEN OF ZANTE

Gin, fresh lemon juice, cucumber & basil syrup, soda water
15.00

FROZIJITO

White Rum blend, Yuzu, brown sugar, spearmint leaves
Fresh fruit flavor (ask about)
13.00

ROSE LEMONADE

White Rum, fresh lemon-lime juice, ginger syrup, mint leaves, rose soda water.
13.00

AL NUR MAI TAI

Rum blend, Triple sec, falernum, orgeat, fresh orange, pineapple, bitters.
15.00

NEWTON'S APPLE

3 year aged Rum, Amaretto, fresh apple, white tea, fresh lemon-lime juice,
cinnamon, syrup
15.00

PORN STAR

Vodka, caramel syrup, fresh maracuja, vanilla essence, fresh lemon-lime juice
14.00

NEW OLD MEDI

Bark rum blend, caramel syrup, fresh lemon-lime juice, fig jam, ground pepper,
bitters
15.00

AL NUR / TAFATHALO

Gin, passion fruit, elderflower syrup, cucumber, fresh lemon-lime juice
. 13.00

PALOMA

Tequila Reposado, fresh lime juice, pink grapefruit soda
14.00