

ΜΟΥΣΕΙΟ
ΑΚΡΟΠΟΛΗΣ

Γεύμα
Lunch

ACROPOLIS
MUSEUM

Ακολουθώντας την εναλλαγή των εποχών, το εστιατόριο του Μουσείου Ακρόπολης ανανεώνει εποχικά τα εδέσματά του χρησιμοποιώντας τα εκλεκτότερα προϊόντα που παράγει κάθε τόπος της Ελληνικής γης, παρασκευάζοντάς τα με τρόπους παλιούς και δοκιμασμένους.

As the seasons change, the restaurant of the Acropolis Museum renews its menu with seasonal dishes, using the finest products from every region of Greece, prepared in traditional methods.

**ΚΑΦΕΔΕΣ &
ΡΟΦΗΜΑΤΑ**
COFFEES &
BEVERAGES

Ελληνικός καφές Greek coffee	2.10€
Ελληνικός διπλός Double Greek coffee	2.90€
Εσπρέσο Espresso	2.90€
Εσπρέσο Βιολογικός Organic Espresso	3.10€
Εσπρέσο διπλός Double Espresso	3.70€
Εσπρέσο Freddo Freddo Espresso	3.80€
Καπουτσίνο Cappuccino	4.10€
Καπουτσίνο διπλός Double Cappuccino	4.30€
Καπουτσίνο Freddo Freddo Cappuccino	4.30€
Νεσκαφέ Nescafe	3.40€
Φραπέ Frappe	3.70€
Καφές Φίλτρου Filter Coffee	2.60€
Καφές Latte Café Latte	3.70€
Ζεστή ή κρύα σοκολάτα γάλακτος Hot or frozen milk chocolate	3.80€
Κρύα σοκολάτα γάλακτος με αμύγδαλα Hot or frozen milk chocolate	4.30€
Ζεστή σοκολάτα bitter με γεύση πορτοκάλι Hot bitter chocolate with orange flavor	4.30€
Φυσικός χυμός πορτοκάλι Fresh squeezed orange juice	4.10€
Φυσικός Βιολογικός χυμός ρόδι Fresh organic pomegranate juice	6.00€
Βιολογικός χυμός μήλο Fresh squeezed orange juice	4.00€
Φρέσκος χυμός βύσσινο με μπανάνα Fresh sour cherry juice with banana	6.00€
Φρέσκος χυμός λεμόνι με τζίντζερ και πεπόνι Fresh lemon juice with ginger and melon	6.00€

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ GREEK HERB TEAS	Τσάι του βουνού (βιολογικό) Greek mountain tea (organic)	2.80€	ΕΔΕΣΜΑΤΑ DISH	Σούπα ημέρας Soup of the day	6.00€
	Τσάι του βουνού με δίκταμο, φασκόμηλο, μέντα, μαντζουράνα και βότανα της Κρητικής γης Greek mountain tea combined with dittany, sage, mint, marjoram and herbs from the Cretan land	2.90€		Σαλάτα από τις Κυκλάδες με ντοματίνια, ρόκα, κρίταμο, αγκιναράκια τουρσί και ελιές Salad from Cyclades with cherry tomatoes, rocket, artichoke pickles and olives	7.70€
	Τρυφερό μείγμα βοτάνων (νταμιάνα, φύλλα μάτε, κακάο, βανίλια, μπούκοβο) Variety of herbs (damiana, mate leaves, cocoa, vanilla and bukovo spice)	3.10€		Σαλάτα με ντομάτα, βασιλικό, αγγούρι, πιπεριές, κάπαρη, παξιμαδάκια από χαρούπι και γλυκιά μυζήθρα Κρήτης Salad with tomatoes, basil, cucumber, peppers, caper, carob crackers and sweet mizithra cheese from Crete	7.70€
	Αναζωογονητικό μείγμα βοτάνων (δεντρολίβανο, βασιλικός, δίκταμο, ιβίσκος, κανέλα) Variety of herbs (rosemary, basil, dittany, ibiscus, cinammon)	3.00€		Πολύχρωμη σαλάτα με πεπόνι, προσούτο και νιφάδες γραβιέρας Κρήτης Multicolored salad with melon, prosciutto and flakes of Cretan graviera cheese	8.20€
	Χαμομήλι Chamomile	2.80€		Πένες δροσερές με φέτα, ελιές, πέστο μελιτζάνας και μυρωδικά Cold penne with feta cheese, olives, eggplants pesto and herbs	9.50€
ΤΣΑΙ TEAS	Λουίζα Lemon verbena	2.80€	Φέτα Ψητή τυλιγμένη με φύλλο κρούστας και σπιτική μαρμελάδα τομάτας Baked feta cheese wrapped in phyllo pastry served with homemade tomato jam	9.50€	
	Τσάι ζεστό σε ποικιλία γεύσεων (πράσινο βιολογικό, English breakfast και earl grey) Assortment of flavors of hot teas (bio green tea, English breakfast tea and earl grey tea)	2.80€	Χταποδάκι* σιγομαγειρεμένο με φάβα Σαντορίνης Slow cooked octopus with split beans from Santorini island	17.50€	
ΚΡΥΟ ΤΣΑΙ ICED TEA	Πράσινο τσάι της Κίνας με ρόδι, μύρτιλο και goji berries Green tea from China with pomegranate, blueberry and goji berries	3.00€	Φρέσκιες γαρίδες με κρέμα ψητών λαχανικών, φέτα και μυρωδικά Fresh shrimps with baked vegetables cream, feta cheese and herbs	18.00€	
	Άνθη ιβίσκου και χαμομηλιού με μήλο, σταφύλι, φράουλα, και κάλυκες τριανταφυλλιάς (χωρίς καφεΐνη) Hibiscus and chamomile flowers with apple, grape, strawberry, and rose caps (without caffeine)	3.00€	Κρητικό Πιλάφι με στάκα και σπιτικό αρνίσιο καβουρμά Cretan pilaf with staka (fresh cream butter) and homemade lamb kavourma	16.00€	
			Τα ζυμαρικά συνοδεύονται με τριμμένο τυρί Pasta are served with grated cheece		
			Ζυμαρικά με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά Pasta with fresh minced beef and tomatoes	13.50€	
			Φαρφάλες μικρές με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και βασιλικό Mini farfalle with fresh tomato sauce and basil	12.50€	

Φρέσκια τσιπούρα (φιλέτο) με σάλτσα από κρόκο Κοζάνης, κυβάκια από φρέσκα λαχανικά εποχής ελαφρά σοταρισμένα και Κορινθιακή σταφίδα
Fresh bream fillet with red saffron sauce, chopped seasonal vegetables lightly sauteed and raisins from Corinth

19.00€

Μπιφτέκια από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά στην σχάρα με τηγανητές πατάτες και ντιπ γιαουρτιού με δυόσμο
Grilled burgers made with fresh minced beef served with french fries and a yoghurt dip with spearmint

14.50€

Μοσχαράκι κοκκινιστό σιγομαγειρεμένο με κολοκυθάκια
Slow cooked beef with tomato sauce and zucchinis

17.00€

Χειροποίητο κοντοσούβλι κοτόπουλο με τηγανητές πατάτες
Homemade skewered chicken served with french fries

13.50€

**ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ
SANDWICHES
ΠΙΤΕΣ
PIES**

Πολύσπορο ψωμάκι* με καπνιστό κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα και τσιπς πατάτας
Multigrain bread with smoked chicken, cheese, tomatoes, lettuce, mayonnaise and potato chips

6.00€

Ψωμί ολικής άλεσης* με μανιτάρια σωταρισμένα, κρεμμύδια καραμελωμένα και γκρατινέ καπνιστό τυρί Βερμίου
Wholegrain bread with sauteed mushrooms, caramelized onions and gratinated smoked cheese from Vermio

6.00€

Λευκό ψωμάκι* με σαλάμι αέρος, ντομάτα, καλαμπόκι, μαγιονέζα βασιλικού, μαρούλι και τσιπς πατάτας
Baguette bread with salami, tomato, corn, basil mayonnaise, lettuce and potato chips

5.80€

Μπατζίνα Θεσσαλίας (πίτα χωρίς φύλλο) με τρυφερά κολοκυθάκια, φέτα και σουσάμι
Batzina (pie without phyllo pastry) with zucchinis, feta cheese and sesame

5.00€

Σπιτικό φρεσκοψημένο στον φούρνο μας κουλούρι Θεσσαλονίκης με τυρί
Homemade koulouri (bread sesame roll) baked in our oven, served with cheese

2.20€

* Παραδοσιακό ζυμωτό ψωμί ψημένο καθημερινά στον φούρνο μας
Traditional homemade bread in our oven on a daily basis

ΓΙΑ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ
ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΜΕ
FOR KIDS
WE RECOMMEND



Μπατζίνα Θεσσαλίας (πίτα χωρίς φύλλο) με τρυφερά κολοκυθάκια, φέτα και σουσάμι Batzina (pie without phyllo pastry) with zucchinis, feta cheese and sesame	5.00€
Σπιτικό φρεσκοψημένο στον φούρνο μας κουλούρι Θεσσαλονίκης με τυρί Homemade koulouri (bread sesame roll) baked in our oven, served with cheese	2.20€
Πολύσπορο ψωμάκι* με καπνιστό κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα και τσιπς πατάτας Multigrain bread with smoked chicken, cheese, tomatoes, lettuce, mayonnaise and potato chips	6.00€
Ψωμί ολικής άλεσης* με μανιτάρια σωταρισμένα, κρεμμύδια καραμελωμένα και γκρατινέ καπνιστό τυρί Βερμίου Wholegrain bread with sauteed mushrooms, caramelized onions and gratinated smoked cheese from Vermio	6.00€
Λευκό ψωμάκι* με σαλάμι αέρος, ντομάτα, καλαμπόκι, μαγιονέζα βασιλικού, μαρούλι και τσιπς πατάτας Baguette bread with salami, tomato, corn, basil mayonnaise, lettuce and potato chips	5.80€
Ζυμαρικά με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά Pasta with beef minced meat and tomatoes	13.50€
Φαρφάλες μικρές με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και βασιλικό Mini farfalle with fresh tomato sauce and basil	12.50€
Μπιφτέκια από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά στη σχάρα με τηγανητές πατάτες και ντιπ γιαουρτιού με δυόσμο Grilled burgers made by fresh beef minced meat with french fries and a yoghurt dip with spearmint	14.50€
Χειροποίητο κοντοσούβλι κοτόπουλο με τηγανητές πατάτες Handmade skewers of chicken served with french fries	13.50€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ
DESSERTS

Τάρτα λεμονιού με αλμυρή καραμέλα Lemon Tart with salted caramel	6.90€
Κρέμα λευκής σοκολάτας με αρώματα Χίου σε βάση από κανταΐφι White chocolate cream with mastic of Chios flavors on kataifi (thin noodle-like pastry)	6.60€
Μπακλαβάς με παγωτό κανέλλα Baklava with cinnamon ice cream	6.90€
Cheese cake με ανθότυρο από την Κρήτη και σάλτσα φράουλας Cheese cake with Cretan anothotiro and strawberry sauce	6.30€
Κέικ λεμονιού, αρωματισμένο με θυμάρι και επικάλυψη λεμονιού με παπαρουνόσπορο Lemon cake flavored with thyme and a topping of lemon and poppy seeds	4.00€
Μεσογειακό κέικ με ελαιόλαδο, αρώματα πορτοκαλιού και καρύδι Mediterranean cake with olive oil, orange flavors and nuts	4.00€
Γιαούρτι με θυμαρίσιο μέλι και καρύδια Full cream yoghurt with thyme honey	6.00€
Σοκολατόπιτα με παγωτό βανίλια Chocolate pie served with vanilla ice-cream	6.70€
Παγωτό καϊμάκι με σπιτικό γλυκό του κουταλιού Ice cream with homemade sweet preserves	6.00€

Τα γλυκά του κουταλιού και οι μαρμελάδες είναι χειροποίητες και φτιάχνονται από φρέσκα φρούτα εποχής
All the sweets preserves and jams are homemade and made by fresh seasonal fruits

ΠΑΓΩΤΑ
ICE CREAMS

Βανίλια Vanilla	4.10€
Σοκολάτα Chocolate	4.10€
Καραμέλα Caramel	4.70€
Σορμπέ Λεμόνι Lemon sorbet	4.50€
Σορμπέ φράουλα Strawberry sorbet	4.50€
Σορμπέ σοκολάτα bitter Valhrona Valhrona bitter chocolate sorbet	5.30€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ
SOFT DRINKS

Πορτοκαλάδα Λούξ (250ml) Orange juice drink Loux (sparkling) (250ml)	3.30€
Πορτοκαλάδα Λουξ (χωρίς ανθρακικό) (250ml) Orange juice drink Loux (not sparkling) (250ml)	3.30€
Λεμονάδα Λουξ (250ml) Lemon juice drink Loux (250ml)	3.30€
Coca cola (250ml) / Coca cola zero (250ml)	3.70€
Three Cents Grapefruit Soda (200ml)	5.20€
Three Cents Pergamon and Mandarin Soda (200 ml)	5.20€
Μεταλλικό νερό (1lt) Mineral water (1lt)	1.50€
Σουρωτή (250ml) Souroti Sparkling water (250ml)	2.90€

ΜΠΥΡΕΣ
BEERS

Άλφα (330ml) Alfa (330ml)	4.10€
Νήσος απαστερίωτη μύρα από την Τήνο (330ml) Nisos unpasteurized beer from Tinos island (330ml)	4.60€
Fix Άνευ (330ml) Fix non-alcohol beer (330ml)	4.80€
Βεργίνα Weiss (500ml) Vergina Weiss (500ml)	6.00€
Kirki Pale Ale, Χειροποίητη, απαστερίωτη, αφιλτράριστη (330ml) Kirki Pale Ale, Handmade, Unpasteurized, Unfiltered (330ml)	5.50€
EZA ζ Fine Lager (500ml) Eza ζ Fine Lager (500ml)	6.00€
Chios Beer Wheat (με μαστίχα), Μικροζυθοποιία Χίου (330ml) Chios Beer Wheat (with mastic), Microbrewery of Chios island (330ml)	5.80€
Fonias Pale Ale, Μικροζυθοποιία Σαμοθράκης(330ml) Fonias Pale Ale, Microbrewery of Samothraki (330ml)	6.00€

ΤΣΙΠΟΥΡΟ
TSIPOURO

Τσίπουρο από την Ζίτσα Γκλίναβος (200ml) (χωρίς γλυκάνισο) Tsipouro from Zitsa Glinavos Domaine (200ml) (without anise)	9.00€
Τσίπουρο από την Θεσσαλία, Μετέωρο (200ml) (χωρίς γλυκάνισο) Tsipouro from Thessally, Meteoro (200ml) (without anise)	8.60€
Τσίπουρο ποτήρι, Μετέωρο Θεσσαλίας Tsipouro by the glass, Meteoro from Thessally	4.30€

ΟΥΖΟ
OUZO

Βαρβαγιάννη ούζο Πλωμαρίου (200ml) Barbayanni ouzo from Plomari (200ml)	7.60€
Ούζο Πλωμαρίου Ισιδώρου Αρβανίτου (200ml) Ouzo from Plomari Isidoros Arvanitis (200ml)	7.60€
Ούζο ποτήρι, Μίνι Μυτιλήνης Ouzo by the glass, Mini of Mytilene	4.10€

**ΚΡΑΣΙ
ΠΟΤΗΡΙ**
WINE BY
THE GLASS

ΛΕΥΚΟ
WHITE

Μαντινεία Κτήμα Νασιάκου (Μοσχοφίλερο) 5.80€
Mantineia Nasiakos Winery (Moschofilero)

Ατμα, Κτήμα Θυμιόπουλου (Μαλαγουζιά, Ξινόμαυρο, λευκή οينوποίηση) 5.50€
Atma, Thimiopoulos Vineyards (Malagousia, Xinomavro)

Τέχνη Αλυπίας, Κτήμα Τέχνη Οίνου (Sauvignon blanc, Ασύρτικο) 6.50€
Techni Alypias, Wine Art Estate (Sauvignon blanc, Asyrtiko)

Ρητινίτης Nobilis, Γαία Οινοποιητική (Ροδίτης) 5.00€
Ritinitis Nobilis, Gaia Wines (Roditis)

ΚΟΚΚΙΝΟ
RED

Νεμέα Κτήμα Σκούρα (Αγιωργίτικο) 5.50€
Nemea Skouras Domaine (Agiorgitiko)

Melior Merlot, Κτήμα Παπαγιαννάκου (Merlot) 6.50€
Melior Merlot, Papagiannakos Estate (Merlot)

ΡΟΖΕ
ROSE

Ακακίες Κτήμα Κυρ – Γιάννη (Ξινόμαυρο, Merlot) 5.00€
Akakies Kir – Yianni Estate (Xinomavro, Merlot)

A-Muse Κτήμα Μουσών (Μούχταρο, Sauvignon Blanc) 6.00€
A-Muse Muses Estate (Mouchtaro, Sauvignon Blanc)

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΣ ΟΙΝΟΣ
DESSERT WINE

Μοσχάτο Πατρών 5.00€
Muscat of Patras

**ΛΕΥΚΑ
ΚΡΑΣΙΑ**
WHITE
WINES

Armyra, Κτήμα Σκούρα (750ml) Chardonnay, Μαλαγουζιά 26.00€
Armyra, Skouras Domaine (750ml) Chardonnay, Malagousia

Μαντινεία Νασιάκου (750ml) Μοσχοφίλερο 23.50€
Mantinia Nasiakos Winery (750ml) Moschofilero

Γυμνή Βασίλισσα Κτήμα Πιερία Ερατεινή (750ml) Chardonnay, Ασύρτικο 37.00€
Naked Queen, Pieria Eratini Estate (750ml) Chardonnay, Assyrtiko

Ατμα, Κτήμα Θυμιόπουλου (Μαλαγουζιά, Ξινόμαυρο, λευκή οينوποίηση) 23.00€
Atma, Thimiopoulos Vineyards (Malagousia, Xinomavro)

Lenga, Κτήμα Αβαντίς (Gewurtzraminer) 25.00€
Lenga, Avantis Estate (Gewurtzraminer)

Άσπρος Λαγός, Οινοποιείο Δουλουφάκη (Βιδιανό) 28.00€
Aspros Lagos, Douloufakis Winery (Vidiano)

Aetheria, Κτήμα Σεμέλη (Chardonnay, Μαλαγουζιά) 29.00€
Aetheria, Semeli Estate (Chardonnay, Malagousia)

Σαντορίνη, Κτήμα Αργυρού (Ασύρτικο) 36.00€
Santorini, Argyros Estate (Asyrtiko)

Τέχνη Αλυπίας, Κτήμα Τέχνη Οίνου (Sauvignon blanc, Ασύρτικο) 27.50€
Techni Alypias, Wine Art Estate (Sauvignon blanc, Asyrtiko)

Ψίθυρος, Οινοποιείο Silva-Δασκαλάκη (Μοσχάτο Σπίνας) 27.00€
Psithiros, Silva-Daskalaki Winery (Moschato Spinas)

Όβηλος, Κτήμα Βιβλία Χώρα (Semillion, Ασύρτικο) 40.00€
Ovilos, Ktima Biblia Chora (Semillion, Asyrtiko)

Emphasis, Κτήμα Παυλίδη (Chardonnay) 31.00€
Emphasis, Pavlidis Estate (Chardonnay)

Μαλαγουζιά, Κτήμα Μάτσα (Μαλαγουζιά) 27.50€
Malagouzia, Matsas Estate (Malagouzia)

Ρητινίτης Nobilis, Γαία Οινοποιητική (Ροδίτης) 19.00€
Ritinitis Nobilis, Gaia Wines (Roditis)

Κυδωνίτσα, Οινοποιείο Ζαχαριά (Κυδωνίτσα) 21.50€
Kidonitsa Zacharias Winery (Kidonitsa)

***Κατεψυγμένο
προϊόν**

* Frozen item

Σε περίπτωση που παρουσιάζετε αλλεργία σε κάποιο προϊόν ή ουσία παρακαλούμε επικοινωνήστε με το προσωπικό του καταστήματος.

In case you have any allergy to an ingredient or product, please inform our staff.

Η Επιχείρηση είναι πιστοποιημένη με ISO 22000 και ISO 9001.

The Company is certified with ISO 22000 and ISO 9001.

Στην παρασκευή των συνταγών χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο.

All dishes are prepared with virgin olive oil.

Για το τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

Sunflower oil is used for frying.

Στις πίτες χρησιμοποιείται παραδοσιακό Ζαγορίσιο κατεψυγμένο φύλλο χωρίς συντηρητικά.

Pies are made with frozen traditional phyllo pastry from Zagori, without preservatives.

Στα σάντουιτς χρησιμοποιείται κατεψυγμένο ψωμάκι που ψήνεται στον φούρνο μας.

Sandwiches are made with frozen bread baked in our oven.

Όλες οι φιάλες είναι περιεκτικότητας 750ml εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά.

All bottles' content is 750ml unless differently specified.

Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δελτία για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

The establishment is required by law to have printed complaint forms for use by the patrons.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

The prices include all legal charges.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Καντόρου Μαρίνα

Person in charge of market inspection:
Kantorou Marina

Φορέας Διαχείρισης: Καντόρου Μαρίνα και ΣΙΑ Ε.Ε.

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ ROSE WINES	Ακακίες, Κτήμα Κυρ-Γιάννη (Ξινόμαυρο, Merlot) Akakies, Kir-Yianni Estate (Xinomavro, Merlot)	22.50€
	A-Muse, Κτήμα Μουσών (Μούχταρο, Sauvignon Blanc) A-Muse, Muses Estate (Mouchtaro, Sauvignon Blanc)	27.00€
ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ RED WINES	Νεμέα, Κτήμα Σκούρα Αγιοργίτικο (750ml) Αγιοργίτικο Nemea Skouras Domaine (750ml) Agiorgitiko	22.50€
	Μαγικό Βουνό, Κτήμα Νίκου Λαζαρίδη (750ml) Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Magic Mountain, Nikos Lazaridis Winery (750ml) Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	39.00€
	Μούχταρο, Κτήμα Μουσών (750ml) Μούχταρο Mouchtaro, Mouson Estate (750ml) Mouchtaro	29.00€
	Χρυσάμπελο, Κτήμα Λαντίδη (Cabernet sauvignon, Αγιοργίτικο) Chrisambelo, Lantides Winery (Cabernet sauvignon, Agiorgitiko)	26.00€
	Μμ, Κτήμα Σιγάλα (Μαυροτράγανο, Μανδηλαριά) Mm, Sigalas Domaine (Mavrotragano, Mandilaria)	27.50€
	Reserve Παρπαρούσης, Οινοποιία Παρπαρούση (Αγιοργίτικο) Reserve Parparoussis, Parparoussis Winery (Agiorgitiko)	30.00€
	Κτήμα Άλφα (Merlot, Syrah, Ξινόμαυρο) Alfa Estate (Merlot, Syrah, Xinomavro)	45.00€
	Klima Klima, Οινοποιία Τσάνταλη (Cabernet Sauvignon) Klima Klima, Tsantalis Winery (Cabernet Sauvignon)	30.00€
	Dafnios, Οινοποιείο Δουλουφάκη (Λιάτικο) Dafnios, Douloufakis Winery (Liatiko)	27.00€
	Μαυρούδι, Οινοποιία Τσάνταλη (Μαυρούδι) Mavroudi, Tsantalis Winery (Mavroudi)	29.00€
	Grand Reserve, Νάουσα Μπουτάρη (Ξινόμαυρο) Grand Reserve, Naoussa Boutari (Xinomavro)	31.00€
	Μαύρο Καλαβρυτινό, Τετράμυθος (Μαύρο Καλαβρυτινό) Black of Kalavryta, Tetramthos (Black of Kalavryta)	28.00€
Melior Merlot, Κτήμα Παπαγιαννάκου (Merlot) Melior Merlot, Papagiannakos Estate (Merlot)	25.00€	