



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

<b>Ελληνικός καφές</b> Greek coffee	2.10€
<b>Ελληνικός διπλός</b> Double Greek coffee	2.90€
<b>Εσπρέσο</b> Espresso	2.90€
<b>Εσπρέσο Βιολογικός</b> Organic Espresso	3.10€
<b>Εσπρέσο διπλός</b> Double Espresso	3.70€
<b>Εσπρέσο Freddo</b> Freddo Espresso	3.80€
<b>Καπουτσίνο</b> Cappuccino	4.10€
<b>Καπουτσίνο διπλός</b> Double Cappuccino	4.30€
<b>Καπουτσίνο Freddo</b> Freddo Cappuccino	4.30€
<b>Νεσκαφέ</b> Nescafe	3.40€
<b>Φραπέ</b> Frappe	3.70€
<b>Καφές Φίλτρου</b> Filter Coffee	2.60€
<b>Καφές Latte</b> Café Latte	3.70€
<b>Ζεστή ή κρύα σοκολάτα γάλακτος</b> Hot or frozen milk chocolate	3.80€
<b>Ζεστή σοκολάτα bitter με γεύση πορτοκάλι</b> Hot bitter chocolate with orange flavor	4.30€
<b>Φυσικός χυμός πορτοκάλι</b> Fresh squeezed orange juice	4.10€
<b>Φυσικός Βιολογικός χυμός ρόδι</b> Fresh organic pomegranate juice	6.00€

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ GREEK HERB TEAS	Τσάι του βουνού, το ελληνικό τσάι από τις κορυφές του Ολύμπου και των Αγράφων	2.80€	ΕΔΕΣΜΑΤΑ DISH	Σούπα ημέρας Soup of the day	6.00€
	Greek mountain tea originating from the high peaks of the Olympus and Agrafa mountains			Πίτα Ημέρας Pie of the day	7.00€
	Τσάι του βουνού με μέντα, το ελληνικό τσάι από τις κορυφές του Ολύμπου και των Αγράφων, συνδυάζεται με την μέντα (Mentha Piperita Mitcham)	2.80€		Ανάμεικτη σαλάτα μεμανιτάρια πλευρώτους μπουρδέτο, ταλαγάνι, λιαστή ντομάτα και βινεγκρέτ μπέικον	8.00€
	Greek mountain tea combined with mint (Mentha Piperita Mitcham) originating from the peaks of the Olympus and Agrafa mountains			Mixed salad with grilled pleurotus mushrooms brodetto, talagani cheese, sundried tomato and bacon vinaigrette	
	Τσάι του βουνού με φασκόμηλο, μέντα και δίκταμο	2.90€		Σαλάτα με ρεβύθια, απάκι κοτόπουλο, φρέσκο κρεμμύδι, μαύρο σουσάμι και βινεγκρέτ ταχίни	8.50€
	Greek mountain tea combined with sage, mint and dittany			Chickpeas salad with apaki (smoked chicken), spring onions, black sesame and vinaigrette of tahini (sesame paste)	
	Τρυφερό μείγμα βοτάνων (νταμιάνα, φύλλα μάτε, κακάο, βανίλια, μπούκοβο)	3.10€		Σαλάτα παντζάρι με ελαφριά σκορδαλιά από καρύδι	8.50€
Variety of herbs (damiana, mate leaves, cocoa, vanilla and bukovo spice)		Beetroot salad with a light garlic sauce made with walnuts			
Αναζωογονητικό μείγμα βοτάνων (δεντρολίβανο, βασιλικός, δίκταμο, ιβίσκος, κανέλα)	3.00€	Σαλάτα λάχανο με καρότα, σταφίδες, σύκα, πορτοκάλι, μαϊντανό και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών	6.80€		
Variety of herbs (rosemary, basil, dittany, ibiscus, cinammon)		Cabbage salad with raisins, figs, orange, parsley and citrus fruit vinaigrette			
Χαμομήλι	2.80€	Φέτα Ψητή τυλιγμένη με φύλλο κρούστας και σπιτική μαρμελάδα εσπεριδοειδών	9.50€		
Chamomile		Baked feta cheese wrapped in phyllo pastry served with homemade citrus fruit jam			
Λουίζα	2.80€	Μανιτάρια σωτέ με πατάτες, θυμάρι και λιαστή ντομάτα	9.00€		
Lemon verbena		Sauteed mushrooms with potatoes, thyme and sun-dried tomatoes			
ΤΣΑΙ TEAS	Τσάι ζεστό σε ποικιλία γεύσεων (πράσινο βιολογικό, English breakfast και earl grey)	2.80€	Παραδοσιακός τραχανάς με χειροποίητο λουκάνικο κόκκορα και κρέμα από ανεβαστό τυρί Γρεβενών	14.00€	
Assortment of flavors of hot teas (bio green tea, English breakfast tea and earl grey tea)		Trachanas (traditional Greek pasta) with homemade sausage and cream of anevato cheese from Grevena			
Τσάι μαύρο ζεστό με μπαχαρικά και γάλα (μέλι, κανέλα, κάρδαμο, τζίντζερ, γαρύφαλλο, κόλιανδρο, μοσχοκάρυδο)	2.80€	Στριφτάρια με πράσο, λούντζα Συριανή και ξηρή μυζήθρα Κρήτης	14.50€		
Hot black tea with milk and spices (honey, cinammon, cardamom, ginger, clove, coriander, nutmeg)		Short twists of pasta with leek, lountza cold cut from the island of Syros and Cretan Myzithra (cheese)			
ΚΡΥΟ ΤΣΑΙ ICED TEA	Τσάι του βουνού με φασκόμηλο, μέντα και δίκταμο	2.90€	Φρέσκο λαβράκι (φιλέτο) με σάλτσα κέδρου και πουρέ από ρίζα μαϊντανού	18.00€	
Greek mountain tea combined with sage, mint and dittany		Fresh sea bass fillet with cedar sauce served with parsley puree			

	<b>Μελωμένη πανσέτα με κυβάκια από χειμωνιάτικα λαχανικά &amp; σάλτσα μαραθόσπορου</b> Streaky pork (pancetta) served with chopped seasonal vegetables and fennel seeds sauce	15.00€
	<b>Κρητικό πιλάφι με στάκα και σπιτικό αρνίσιο καβουρμά</b> Cretan pilaf with staka (fresh cream butter) and homemade lamb kavourma	16.00€
Τα ζυμαρικά συνοδεύονται με τριμμένο τυρί Pasta are served with grated cheese	<b>Ζυμαρικά με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά.</b> Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες	13.50€
	<b>Μπιφτέκια από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά στη σχάρα με τηγανητές πατάτες και ντιπ γιαουρτιού με δυόσμο</b> Grilled burgers made with fresh minced beef served with french fries and a yoghurt dip with spearmint	14.50€
	<b>Μοσχαράκι με κρεμμύδια σιφάδο</b> Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες Beef casserole cooked with onions. Accompanied by french fries	16.00€
	<b>Χειροποίητο κοντοσούβλι κοτόπουλο με τηγανητές πατάτες</b> Handmade skewers of chicken served with french fries	13.50€
	<b>Μπιφτέκια λαχανικών με πατάτες τηγανητές και ντιπ γιαουρτιού με δυόσμο</b> Vegetable burgers with french fries served with yoghurt dip with spearmint	12.00€

**ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ**  
SANDWICHES  
**ΠΙΤΕΣ**  
PIES

<b>Πολύσπορο ψωμάκι*</b> με καπνιστό κοτόπουλο, τυρί, ντομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα και τσιπς πατάτας Multigrain bread with smoked chicken, cheese, tomatoes, lettuce, mayonnaise and potato chips	6.00€
<b>Ψωμί ολικής άλεσης*</b> μεμανιτάρια σωταρισμένα, κρεμμύδια καραμελωμένα και γκρατινέ καπνιστό τυρί Βερμίου Wholegrain bread with sauteed mushrooms, caramelized onions and gratinated smoked cheese from Vermio	6.00€
<b>Τσιαπάτα*</b> με σαλάμι αέρος, ντομάτα, καλαμπόκι, μαγιονέζα βασιλικού, μαρούλι και τσιπς πατάτας Ciabatta with salami, tomato, corn, basil mayonnaise, lettuce and potato chips	5.80€
<b>Μπατζίνα Θεσσαλίας (πίτα χωρίς φύλλο) με τρυφερά κολοκυθάκια, φέτα και σουσάμι</b> Batzina (pie without phyllo pastry) with zucchinis, feta cheese and sesame	5.00€
<b>Σπιτικό φρεσκοψημένο στον φούρνο μας κουλούρι Θεσσαλονίκης με τυρί</b> Homemade koulouri (bread sesame roll) baked in our oven, served with cheese	2.20€
<b>Πίτα Ημέρας</b> Pie of the day	7.00€

\* 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



Πίτα Ημέρας Pie of the day	7.00€
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€
Τσιαπάτα* με σαλάμι αέρος, ντομάτα, καλαμπόκι, μαγιονέζα βασιλικού, μαρούλι και τσιπς πατάτας Ciabatta 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€
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€
Μπιφτέκια λαχανικών με πατάτες τηγανητές και ντιπ γιαουρτιού με δυόσμο Vegetable burgers with french fries served with yoghurt dip with spearmint	12.00€

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS

Τάρτα λεμονιού με αλμυρή καραμέλα Lemon Tart with salted caramel	6.90€
Μηλόπιτα με παγωτό καραμέλα Apple pie served with caramel ice cream	6.30€
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€
Μους πραλίνας με σάλτσα μανταρινιού σε τραγανή βάση πραλίνας Chocolate praline mousse on a crispy praline base with mandarin sauce	6.50€
Ραβανί με ξύσμα πορτοκαλιού και παγωτό καϊμάκι Ravani with orange zest served with kaimaki ice cream	6.20€
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€
Κέικ γιαουρτιού με φρούτα του δάσους Full cream yoghurt cake with red fruits	4.50€
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€	ΤΣΙΠΟΥΡΟ TSIPOURO	Τσίπουρο από την Ζίτσα Γκλίναβος (200ml) (χωρίς γλυκάνισο) Tsipouro from Zitsa Glinavos Domaine (200ml) (without anise)	9.00€
	Πορτοκαλάδα Λουξ (χωρίς ανθρακικό) (250ml) Orange juice drink Loux (not sparkling) (250ml)	3.30€		Τσίπουρο από την Θεσσαλία, Μετέωρο (200ml) (χωρίς γλυκάνισο) Tsipouro from Thessally, Meteoro (200ml) (without anise)	8.60€
	Λεμονάδα Λουξ (250ml) Lemon juice drink Loux (250ml)	3.30€		Τσίπουρο ποτήρι, Μετέωρο Θεσσαλίας Tsipouro by the glass, Meteoro from Thessally	4.30€
	Coca cola (250ml) / Coca cola light (250ml) Coca cola stevia (250ml)	3.70€			
	Three Cents Grapefruit Soda (200ml) Three Cents Ginger Beer (200ml)	5.20€	ΟΥΖΟ OUZO	Βαρβαγιάννη ούζο Πλωμαρίου (200ml) Barbayanni ouzo from Plomari (200ml)	7.60€
	Μεταλλικό νερό (1lt) Mineral water (1lt)	1.50€		Ούζο Πλωμαρίου Ισιδώρου Αρβανίτου (200ml) Ouzo from Plomari Isidoros Arvanitis (200ml)	7.60€
	Σουρωτή (250ml) Souroti Sparkling water (250ml)	2.90€		Ούζο ποτήρι, Μίνι Μυτιλήνης Ouzo by the glass, Mini of Mytilene	4.10€
ΜΠΥΡΕΣ BEERS	Άλφα (330ml) Alfa (330ml)	4.10€			
	Μύθος (330ml) Mythos (330ml)	4.10€			
	Νήσος απαστερίωτη μπύρα 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€			

**ΚΡΑΣΙ  
ΠΟΤΗΡΙ**  
WINE BY  
THE GLASS

**ΛΕΥΚΟ**  
WHITE

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

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

**Ρετσίνα Κεχρής (Ροδίτης)** 5.00€  
Retsina Kechris Winery (Roditis)

**ΚΟΚΚΙΝΟ**  
RED

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

**Οινάρι Κτήμα Παρπαρούση (Μαυροδάφνη, Αγιωργίτικο)** 5.50€  
Oinari Parparousis Estate (Mavrodafni, Agiorgitiko)

**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

**Σαββατιανό Παπαγιαννάκου (750ml) Σαββατιανό** 18.00€  
Savatiano Papagiannakos Winery (750ml) Savatiano

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

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

**Thema, Κτήμα Παυλίδη (750ml) Sauvignon Blanc, Ασύρτικο** 26.00€  
Thema, Ktima Pavlidis (750ml)  
Sauvignon Blanc, Assyrtiko

**Λευκό εις το τεράγωνο, Αμπελώνες Ζαχαριά (750ml) Ασύρτικο, Σκλάβα** 25.00€  
Lefko eis to tetragono, Zaharias Vineyards (750ml)  
Assyrtiko, Sklava

**Ατμα, Κτήμα Θυμιόπουλου** 22.50€  
**Μαλαγουζιά, Ξινόμαυρο, λευκή οινοποίηση**  
Atma, Thimiopoulos Vineyards Malagousia, Xinomavro

**Lenga, Κτήμα Αβαντίς (750ml) Gewurtzraminer** 25.00€  
Lenga, Avantis Estate (750ml) Gewurtzraminer

**Ασπρούδι, Οινοποιείο Μονεμβασιάς (750ml) Ασπρούδι** 21.00€  
Asproudi, Monemvasia Winery (750ml) Asproudi

**Άσπρος Λαγός, Οινοποιείο Δουλουφάκη (750ml) Βιδιανό** 25.00€  
Aspros Lagos, Douloufakis Winery (750ml) Vidiano

**Vino di Sasso Κτήμα Σκλάβου (750ml) Ρομπόλα Κεφαλληνίας** 29.50€  
Vino di Sasso Sklavos Winery (750ml)  
Robolla from Kefalonia

**Μαλαγουζιά, Κτήμα Γεροβασιλείου (750ml) Μαλαγουζιά** 27.00€  
Malagouzia, Ktima Gerovasileiou (750ml) Malagouzia

**Άρωμα Λήμνου, Αγροτικός Συναιτερισμός Λήμνου (750ml) Μοσχάτο βιολογικής καλλιέργειας** 27.50€  
Aroma Limnou, Limnos Agricultural Cooperative (750ml)  
Moschato bio



**\*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.**

<b>ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ</b> ROSE WINES	<b>Ακακίες, Κτήμα Κυρ-Γιάννη (Ξινόμαυρο, Merlot)</b> Akakies, Kir-Yianni Estate (Xinomavro, Merlot)	22.50€
	<b>A-Muse, Κτήμα Μουσών (Μούχταρο, Sauvignon Blanc)</b> A-Muse, Muses Estate (Mouchtaro, Sauvignon Blanc)	27.00€
<b>ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ</b> RED WINES	<b>Νεμέα, Κτήμα Σκούρα Αγιοργίτικο (750ml) Αγιοργίτικο</b> Nemea Skouras Domaine (750ml) Agiorgitiko	22.50€
	<b>Μαγικό Βουνό, Κτήμα Νίκου Λαζαρίδη (750ml) Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</b> Magic Mountain, Nikos Lazaridis Winery (750ml) Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	39.00€
	<b>Ναουσαία, Κτήμα Φουντή (750ml) Ξινόμαυρο</b> Naoussaia, Foundis Estate (750ml) Xinomavro	30.00€
	<b>Κτήμα Θεόπετρα, Κτήμα Τσιλιλή (750ml) Λημνιώνα</b> Theopetra, Tsililis Winery (750ml) Limniona	32.50€
	<b>Οινάρι, Οινοποιία Παρπαρούση (750ml) Μαυροδάφνη, Αγιοργίτικο</b> Oinari, Parparousis Winery (750ml) Mavrodafni, Agiorgitiko	22.00€
	<b>Μούχταρο, Κτήμα Μουσών (750ml) Μούχταρο</b> Mouchtaro, Mouson Estate (750ml) Mouchtaro	28.00€
	<b>Μμ, Κτήμα Σιγάλα (750ml) Μαυροτράγανο, Μανδηλαριά</b> Mm, Sigalas Domaine (750ml) Mavrotragano, Mandilaria	27.50€
	<b>Chateau Julia, Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη (750ml) Merlot</b> Chateau Julia, Kostas Lazaridis Domaine (750ml) Merlot	32.00€
	<b>Ραψάνη, Οινοποιείο Ντούγκος (750ml) Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό βιολογικής καλλιέργειας</b> Rapsani, Dougos Winery (750ml) Xinomavro, Krasato, Stavroto bio	25.50€
	<b>Reserve Παρπαρούσης, Οινοποιία Παρπαρούση, (750ml) Αγιοργίτικο</b> Reserve Parparoussis, Parparoussis Winery (750ml) Agiorgitiko	30.00€
	<b>Ερυθρός, Κτήμα Γεροβασιλίου (750ml) Syrah, Merlot, Λημνιό</b> Red, Ktima Gerovassiliou (750ml) Syrah, Merlot, Limnio	30.00€
	<b>Ήδυσμα Δρυός, Κτήμα Τέχνη Οίνου (750ml) Syrah</b> Idisma Drios, Wine Art Estate (750ml) Syrah	33.00€