



bassia

Wine List



Λίστα κρασιών Μπασία- Καλοκαίρι 2023

Η έννοια "γαστρονομία" εμφανίζεται, όταν ο άνθρωπος αναζητά κάτι περισσότερο, από το να τρώει απλά για να επιβιώσει. Αυτό για πρώτη φορά καταγράφεται από τον Αρχέστρατο, τον 4 αιώνα π.Χ., ενώ η αμπελοκαλλιέργεια και το κρασί ως διατροφική συνήθεια, γνωρίζουμε ότι συμβαίνει χιλιετίες πριν. Από αρχαιολογικά ευρήματα αποδεικνύεται ότι με το κρασί οι Έλληνες, είχαν άρρηκτη σχέση, όχι μόνο στην κατανάλωσή του, μα και στο εμπόριο, την οικονομία, τις θρησκευτικές τελετές. Περιοχές της νησιωτικής και ηπειρωτικής Ελλάδας, ήταν φημισμένες για τα κρασιά που παρήγαγαν. Ρωμαίοι, Βυζαντινοί, Οθωμανοί, Ενετοί και τόσοι άλλοι που πέρασαν από αυτόν τον ευλογημένο τόπο, αναγνώρισαν τα άριστης ποιότητας διατροφικά αγαθά, με πρωταγωνιστές πάντα τη Μεσογειακή Τριάδα: κρασί, λάδι, σιτάρι. Το κρασί, από την αρχαία ελληνική κοινωνία μέχρι σήμερα, συντροφεύει τις καλύτερες στιγμές της ζωής μας.

**"Κρασί σε πίνω για καλό
και συ με πας στον τοίχο
κινάω να πάω σπίτι μου
την πόρτα δεν τη βρίσκω. "**

Wine list Summer 2023

The concept of "gastronomy" appears when one seeks something more than just eating to survive. It was firstly recorded by Archistratos in the 4th century BC, while we know that the cultivation of vines and wine as a dietary habit has been happening since millennia ago. From archaeological finds it turns out that the Greeks had an inextricable relationship, not only in its consumption, but also in trade, economy, and religious ceremonies.

Areas of island and continental Greece were famous for the wines they produced. Romans, Byzantines, Ottomans, Venetians, and so many others who have passed through this blessed place, recognized the excellent quality of nutritional goods, while the stars of the Mediterranean Trinity are: wine, oil, wheat. The wine has been accompanying the best moments of our life from the ancient Greek society to this day.

**"We could live
For a thousand years
But if I hurt you
I I'd make wine from your tears..."**

Επιμέλεια λίστας & κείμενα Δημήτρης Κούμανης.
List editing & texts Dimitris Koumanis.
heteroclitto bar a vin

ΑΦΡΩΔΗ / SPARKLING WINES

ALEGRIA, Τύρναβος, Λάρισα, Papras Bio Wines, Μαύρο Μοσχάτο, 2024.

Η ελληνική εκδοχή των γοητευτικών Moscato d' Asti, προέρχεται από τον Τύρναβο, είναι βιολογικό, αφιλτράριστο κι έχει ηδονιστικό χαρακτήρα. Ημίξηρο, με παιχνιδιάρικες φυσαλίδες, αρώματα λουκουμιού, γλυκού περγαμόντου και ανέμελη επίγευση.



28,50

ALEGRIA, Tyrnavos, Larissa, Papras Bio Wines, Black Muscat, 2024.

The Greek version of the charming Moscato d'Asti, comes from Tyrnavos, is organic, unfiltered and has a hedonistic character. Semi-dry, with playful bubbles, aromas of Turkish delight, sweet bergamot and carefree aftertaste.

28,50

ΑΜΑΛΙΑ BRUT, Μαντινεία, Αρκαδία, Κτήμα Τσέλεπου, Μοσχοφίλερο.

Ξηρό, με ιντριγκαδόρικες φυσαλίδες, από τα χέρια του γητευτή της ποικιλίας Μοσχοφίλερο, Γιάννη Τσέλεπου. Πλούσιος αρωματικός χαρακτήρας με κυρίαρχο το λουκούμι, τριαντάφυλλο, τονισμένη οξύτητα.

35,00

ΑΜΑΛΙΑ BRUT, Mantineaia, Arcadia, Tselepos Winery, Moschofilero.

Elegantly fizzy, with fine bubbles and traditional vinification method (second fermentation in the bottle). Fragrances of rose, honeycomb and brioche. High acidity and intense finish.

35,00

ΠΡΟΛΟΓΟΣ EXTRA BRUT ROSE, Τύρναβος, Λάρισα , Κτήμα Ζαφειράκη, Ασύρτικο- Λημνιώνα . (προϊόν ήπιας οινοποίησης, με ελάχιστα θειώδη)



Απολαυστικό χαρμάνι Ασύρτικου με Λημνιώνα, που έχει παραχθεί με την παραδοσιακή μέθοδο (champagne). Έχει λαμπερό ανοιχτό ροζέ χρώμα, αρώματα κόκκινων φρούτων, με νότες brioche. Στον ουρανίσκο, δροσιστική οξύτητα με μακριά και φρουτώδη επίγευση.

34,00

PROLOGOS' EXTRA BRUT ROSE, Tyrnavos, Larissa , Domain Zafeiraki, Assyrtiko Limniona (soft vinification product with low sulfites)

Delicious blend of Assyrtiko with Limniona, produced the traditional way (champagne). It has a bright light pinkish color, red fruit aromas, with brioche tasting notes. On the palate, refreshing acidity with a long and fruity aftertaste.

34,00

ΛΕΥΚΑ / WHITE

**ΡΙΖΩΜΑ, Κερατέα, Αττική,
Οινοποιείο Πρίφτη, Σαββατιανό, 2024.**

Η λευκή ποικιλία του αττικού αμπελώνα, με ρίζες από την αρχαιότητα, ξεδιπλώνει το σύγχρονο πρόσωπό της. Μαλακό και ευχάριστο

23,00

**RIZOMA, Keratea, Attica,
Prifti Winery, Savvatiano, 2024**

The white variety of the Attic vineyard, with roots from antiquity, unfolds its modern face. Soft and pleasant.

23,00

**ΤΟΥ ΠΑΥΛΟΥ, Λαγωπόδο, Ζάκυνθος,
Κτήμα Γράμμινα, Παύλος, 2024.**

Σπάνια συναντάμε μονοποικιλιακή ετικέτα της ντόπιας ποικιλίας Παύλος (στην Κεφαλονιά την ονομάζουν Ζακυνθινό). Τα λεπτά αρώματα αχλαδιού και πεπονιού, με νότες λεμονανθού και γλυκάνισου, συνθέτουν ένα άκρως καλοκαιρινό μπουκέτο. Στο στόμα, ισορροπημένη οξύτητα, διακριτικές νύξεις ορυκτών και φρουτώδης αίσθηση, με ευχάριστη επίγευση.

30,00

**ΤΟΥ ΠΑΥΛΟΥ, Lagopodo, Zakynthos,
Grampsa Estate, Pavlos, 2024.**

We rarely come across a single variety label of the local Pavlos variety. The fine aromas of pear and melon, with lemon blossom and anise notes, make up an extremely summery bouquet. Balanced acidity, discreet hints of mineral flavors and fruitiness, with a pleasant aftertaste.

30,00

**ΑΡΜΥΡΑ, Μαλαντρένι, Αργολίδας,
Κτήμα Σκούρα, Chardonnay Μαλαγουζιά, 2024.**

(προϊόν ήπιας οινοποίησης, με ελάχισταθειώδη).

Ο γαλλοτραφής Γιώργος Σκούρας σμίγει αρμονικά το νευρώδες Chardonnay με την αρωματική Μαλαγουζιά σε διακριτικά πλαίσια δρυός και το αποτέλεσμα είναι περίφημο. Διαυγές κιτρινοπράσινο χρώμα, αρώματα τροπικών φρούτων με διακριτικές νότες βανίλιας και καπνού. Πλούσιο σώμα, τραγανή γεύση και άκρως δροσιστική επίγευση με μια ψευδαίσθηση αλμύρας

33,00

**ARMYRA, Malandreni, Argolida,
Skoura's Estate, Chardonnay Malagousia, 2024.
(soft vinification product with low sulfites).**

George Skouras harmonically amalgamates Chardonnay with the fragrant Malagousia with the subtle help of oak and the result is distinguished. Clear yellowish green color, tropical fruit aromas with modest notes of vanilla and tobacco. Rich body, crisp taste and highly refreshing aftertaste with a salty illusion.

33,00

**HORIZONTES, Σκουληκάδο, Ζάκυνθος,
Οινοποιείο Κεφαλληνού, Μακρυποδιά, 2024.**

Ιστορικά αρχεία αναφέρουν, ότι στο παρελθόν, καλλιεργούνταν στη Ζάκυνθο περισσότερες από σαράντα ποικιλίες αμπέλου. Σήμερα με τις επίμονες προσπάθειες λιγοστών ανθρώπων, διασώζονται ελάχιστες τοπικές ποικιλίες, με τη Μακρυποδιά να είναι μία από αυτές. Αυστηρή μύτη, τονισμένη οξύτητα, επίμονη επίγευση.

33,00

**HORIZONTES, Skoulikado, Zakynthos,
Kefallinos Winery, Makrypodia, 2024.**

Historical records state that in the past, more than forty vine varieties were grown in Zakynthos. Today, with the persistent efforts of a few people, very few local varieties are preserved, Makrypodia being one of them. Strict nose, accentuated acidity, persistent after taste

33,00

**ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, Αταλάντη, Φθιώτιδα,
Κτήμα Καραδήμου, Μαλαγουζιά, 2024.**

Η Μαλαγουζιά ή αλλιώς το success story των ελληνικών λευκών, στην πιο γοητευτική της έκφραση, από τις πλαγιές Κνημίδας. Ευγενικά αρώματα πυρηνόκαρπων κι εσπεριδοειδών με νύξεις ανθέων. Μέτριο σώμα, ισορροπημένο και νόστιμο, με δροσιστική οξύτητα και αναζωογονητική επίγευση

30,00

**MALAGOUZIA, Atalanti, Fthiotida,
Karadimou Estate, Malagouzia, 2024.**

Malagouzia or otherwise called the success story of the Greek whites, in its most charming expression, from the slopes of Knimida. Gentle aromas of stone fruits and citrus fruits with hints of flowers. Medium body, balanced and tasty, with refreshing acidity and refreshing aftertaste.

30,00

**POMBOΣ, Σκουληκάδο, Ζάκυνθος,
Οινοποιείο Κεφαλληνού, Ρομπόλα, 2024.**

Μπορεί η Κεφαλονιά να είναι διάσημη για τη Ρομπόλα, όμως και η Ζάκυνθος έχει να επιδείξει, ωραιότερες εκδοχές της ποικιλίας, από τα ορεινά του νησιού. Περισσότερο φρούτο και λιγότερα στοιχεία ορυκτότητας από το μικροκλίμα του Αίνου, δίνουν ένα λευκό με γεμάτο σώμα, αιχμηρή οξύτητα, επίμονη επίγευση.

30,00

**ROMVOS, Skoulikado, Zakynthos,
Kefallinos Winery, Robola, 2024.**

Kefalonia has the reputation for producing the best Robola, but the Zakynthian proposal from selected vineyards on the mountainous side of the island overturns the data. Pleasantly «Doric» bouquet and body, with characteristic elements of minerality, without unnecessary impressiveness, accompanies ideal tastes from the sea

30,00

**ΒΕΡΝΤΕΑ NATURE, Σκουληκάδο, Ζάκυνθος,
Οινοποιείο Κεφαλληνού,
Σκιαδόπουλο- Ρομπόλα- Γουστολίδι – Μακρυποδιά, 2024.
(προϊόν ήπιας οινοποίησης, με ελάχιστα θειώδη)**

Βερντέα είναι το παραδοσιακό, πολυποικιλιακό κρασί της Ζακύνθου και φέρει την ένδειξη "Όνομασία κατά Παράδοση". Προϋπόθεση για να χαρακτηριστεί ένα κρασί Βερντέα είναι τουλάχιστον το 50,1 % να προέρχεται από την ποικιλία Σκιαδόπουλο, με τη συμμετοχή άλλων τοπικών ποικιλιών (πάντα λευκών). Το όνομα του πιθανά προέρχεται από τον χαρακτηρισμό vera dea (που σημαίνει αληθινή θεά), επιθυμώντας επί Ενετοκρατίας οι ευγενείς του νησιού, να αποδώσουν τον μεγαλειώδη χαρακτήρα του. Η παραμονή στο βαρέλι, δίνει αρωματική πολυπλοκότητα, κεχριμπαρένιο χρώμα και αίσθηση οξειδωτικής παλαίωσης.

38,00

**VERDEA NATURE, Skoulikado, Zakynthos,
Kefallinos Winery, Skiadopoulo - Robola - Goustolidi –
Makrypodia, 2024.
(soft vinification product with low sulfites)**

Verdea is the traditional, multivarietal wine of Zakynthos and is marked with "Traditional designation". According to the historical and philological dictionary of Leonidas Zois (1 898 edition), this is "clear wine, famous for its taste and its beautiful honey-like color". Although most claim that it got its name from the Italian word "verde" (green), probably due to early harvest, it probably refers to the designation veradea (meaning true goddess), as the nobles of the island wished to pay tribute to its majestic character. A condition for a wine to be characterized as Verdea wine is that at least 50.1 % comes from the Skiado-poulo variety and the participation of other local varieties (always white) is allowed. Long preservation in the barrel offers this wine aromatic complexity, amber color and a sense of oxidative aging.

38,00

**ΣΕΡΙΦΙΩΤΙΚΟ Ousyra, Σύρος, Κυκλάδες,
Οινοποιείο Ousyra, Σεριφιώτικο, 2024.**

Το Σεριφιώτικο είναι κυκλαδίτικη, ανθεκτική και παραγωγική ποικιλία με ερυθρωπό χρώμα, η οποία προέρχεται από τη Σέριφο, αλλά καλλιεργείται κυρίως στη Σύρο. Η πρόταση του Edward Maitland-Makgill-Crichton με οινολόγο το δυναμικό Σπύρο Ζουμπούλη, έχει αρώματα πυρηνόκαρπων, εσπεριδοειδών και κυδωνιού. Μέτριο σώμα, μαλακό κι ευχάριστο, με ευγενική επίγευση.

37,00

**SERIFIOTIKO Ousyra, Syros, Cyclades,
Ousyra Estate, Serifiotiko, 2024.**

Serifiotiko is a Cycladic, resistant and productive variety with a reddish color, which originates from Serifos, but is mainly cultivated in Syros. Edward Maitland-Makgill-Crichton's proposal with the dynamic oenologist Spyros Zoumboulis, has aromas of stone fruits, citrus fruits and quince. Medium body, soft and pleasant, with a gentle aftertaste.

37,00

ΜΕΛΙΣΣΟΚΗΠΟΣ, Ηράκλειο, Κρήτη.

Κτήμα Πατεριανάκη, Βιδιανό, 2024.

Το Κτήμα Πατεριανάκη είναι το πρώτο οινοποιείο στην Κρήτη με βιολογική πιστοποίηση και φημίζεται για τα φινετσάτα κρασιά που παράγει. Η ποικιλία Βιδιανό είναι η ντίβα του κρητικού αμπελώνα. Ευωδιάζει πυρηνόκαρπα και κυδώνι, έχει μέτριο σώμα και καλή οξύτητα.

32,00

MELISSOKIPOS Irakleio, Kriti.

Paterianaki Vineyard, Vidiano, 2024.

Domaine Paterianaki is the first vineyard in Crete with organic certification and known for the classy wines it produces. Vidiano variety is the 'diva' of the Cretan vineyards. It smells of stone fruit and quince, has a medium body and good acidity.

32,00

PLANO ΑΣΥΡΤΙΚΟ, Μικροχώρι, Δράμα,

Κτήμα Τέχνη Οίνου, Ασύρτικο, 2021.

Το ψυχρό μικροκλίμα της Δράμας, δίνει σημαντικά ελληνικά κυρίως λευκά- κρασιά. Το Ασύρτικο της Τέχνης Οίνου, έχει υποδειγματική συμπύκνωση, πλούσια υφή, κοφτερή οξύτητα και μακρά επίγευσ. Αγναντεύοντας τη Θάλασσα του Ιονίου, κάθε γουλιά του και μεγαλύτερη ευχαρίστηση.

33,00

PLANO Asyrtiko, Mikrochori, Drama,

Wine Art Estate, Assyrtiko, 2021.

The only Asyrtiko, "unfolding its character", in different winelands of the country. The proposal of Wine Art comes from the cold climate of Drama and the result is exemplary. Concentrated fragrances of stone fruits and tropical fruits with a hint of minerality. The sharp acidity in the mouth, balances the rich texture, imparting duration to the aftertaste.

33,00

ΝΥΧΤΕΡΙ, Πύργος, Σαντορίνη,

Κάναβα Χρυσού Τσελέπος, Ασύρτικο, 2022.

Η επιτομή του διάσημου αμπελώνα της Σαντορίνης, που λόγω του ηφαιστειογενούς εδάφους της, δεν προσβλήθηκε ποτέ από φυλλοξήρα, διατηρώντας έτσι τον αμπελώνα της αυτόριζο. Κρασί μοναδικής έντασης και συμπύκνωσης, που συνδυάζει την παράδοση του κλασικού τρόπου οινοποίησης, με μία πιο καινοτόμα προσέγγιση. Μύτη πολυεπίπεδη με αρώματα ώριμων καραμελωμένων εσπεριδοειδών, κερήθρας, καβουρντισμένων ξηρών καρπών, βουτύρου και βανίλιας. Στόμα πληθωρικό, ώριμο, νευρώδες, με υψηλή οξύτητα και επίμονο τελείωμα. Σπουδαίο και γαστρονομικό, ανοικτό σε γευστικές προκλήσεις λόγω της πολυπλοκότητάς του, με μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

80,00

NYKTERI, Pyrgos,, Santorini,

Kanava Chrysou – Tselepos, Assyrtiko, 2022.

The epitome of the famous vineyard of Santorini, which due to its volcanic soil, was never affected by phylloxera, thus keeping its vineyard autonomous. Wine of unique intensity and concentration, which combines the tradition of the classic way of winemaking, with a more innovative approach. Multi-level nose with aromas of ripe caramelized citrus, honeycomb, roasted nuts, butter and vanilla. Exuberant, mature, edgy mouth, with high acidity and persistent finish. Great and gastronomic, open to tasty challenges due to its complexity, with great aging potential.

80,00

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ / ORANGE WINES

Πορτοκαλί (orange, amber ή skin contact) ονομάζονται τα κρασιά, που προέρχονται αποκλειστικά από λευκές ποικιλίες σταφυλιών, τα οποία ζυμώνουν με τη παρουσία στεμφύλων. Το οπτικό (χρώμα), οσφρητικό (αρώματα) και γευστικό (κυρίως η ταννικότητα) αποτέλεσμα αυτής της διαδικασίας, εξαρτάται από την ποικιλία, τη διάρκεια εκχύλισης και το στυλ που επιλέγει να αποδώσει ο οινοποιός.

Orange (orange, amber or skin contact) are the wines, which come exclusively from white grape varieties, which are fermented in the presence of pomace. The visual (color), olfactory (aromas) and taste (mainly the tannic acidity) result of this process, depends on the variety, the duration of extraction and the style that the winemaker chooses to capture.

**ΣΚΙΑΔΟΠΟΥΛΟ, Αγριά, Ζάκυνθος,
Οινόλητη, Σκιαδόπουλο, 2022.**

(προϊόν ήπιας οινοποίησης, με ελάχισταθειώδη)

Η τοπική ποικιλία Σκιαδόπουλο, σε υπέροχη, πορτοκαλί εκδοχή. Χαμηλή στρεμματική απόδοση, χειρονακτικός τρύγος, παραμονή με τα στέμφυλα για 30 ημέρες, αυθόρμητη ζύμωση, χωρίς φιλτράρισμα. Αυστηρή μύτη, που χρειάζεται χρόνο για να ξεδιπλωθεί. Αποξηραμένα εσπεριδοειδή και βότανα, ελαφρά τανικό, με τονισμένη οξύτητα κι επίγευση που διαρκεί.

28,00

**ΣΚΙΑΔΟΠΟΥΛΟ, Agria, Zakynthos,
Inolpi Winery, Skiadopoulo, 2022.**

(soft vinification product with low sulfites)

The only Asyrtiko, "unfolding its character", in different winelands of the country. The proposal of Wine Art comes from the cold climate of Drama and the result is exemplary. Concentrated fragrances of stone fruits and tropical fruits with a hint of minerality. The sharp acidity in the mouth, balances the rich texture, imparting duration to the aftertaste.

28,00

**ΡΟΔΙΤΗΣ NATURAL, Άβδηρα, Ξάνθη
Ανατολικοί Αμπελώνες, Ροδίτης, 2018.**

(προϊόν ήπιας οινοποίησης, με ελάχισταθειώδη)

Κορυφαία έκφραση του terroir των Αβδήρων Θράκης, που βάζει τον οινικό πήχη πολύ ψηλά. Ζύμωση με τα στέμφυλα σε αμφορέα με ιθαγενείς ζύμες και ωρίμανση στον αμφορέα με τα στέμφυλα για 270 μέρες, χωρίς καμία παρέμβαση Πλούσιο και γενναιόδωρο με κεχριμπαρένιο χρώμα, γήινο και πολύπλοκο με αρώματα ξηρών καρπών και καβουρδισμένων αμυγδάλων, αποξηραμένων φρούτων, μαρμελάδας εσπεριδοειδών, μελιού, τσαγιού και μπαχαρικών. Ευγενικές τανίνες, ισορροπημένη οξύτητα, σύνθετη και πληθωρική επίγευση.



62,00

**RODITIS NATURAL, Abdera, Xanthi,
Eastern Vineyards, Roditis, 2018.**

Top expression of the terroir of Abdera Thrace, which sets the wine bar very high. Fermentation with pomace in an amphora with native yeasts and maturation in the amphora with pomace for 270 days, without any intervention Rich and generous with amber color, earthy and complex with aromas of nuts and roasted almonds, roasted almonds, and



62,00

POZE / ROSE WINES

**ΚΟΡΑΛΛΙ, Παλαιοχώρι, Ηλεία,
Κτήμα Σταυρόπουλου, Μοσχοφίλερο, 2024.**

Δροσιστική πρόταση από την Ηλεία με εντυπωσιακά λαμπερό χρώμα, εκφραστικά αρώματα τριαντάφυλλου, φράουλας και ώριμου κερασιού. Ανέμελο στο στόμα, με φρουτώδη επίγευση. **23,00**

**KORALLI, Palaiohori, Ileia,
Stavropoulos Estate, Moschofilero, 2024.**

Moschofilero has a leading role in the Greek pale rosés. A stylish suggestion from Ileia with a striking bright color, expressive aromas of rose, strawberry and mature cherry. Cool in the mouth with a fruity aftertaste. **23,00**

**ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΤΗΣ ROZÉ, Σκουληκάδο, Ζάκυνθος,
Οινοποιείο Κεφαλληνού, Αυγουσιτιάτης, 2024.
(προϊόν ήπιας οινοποίησης, με ελάχιστα θειώδη)**

Η εμβληματική ερυθρή ποικιλία της Ζακύνθου στη ροζέ εκδοχή της, πιο απολαυστική από ποτέ. Φράουλα, κεράσι και φυτικά στοιχεία, πλημμυρίζουν μύτη και στόμα. Καλό σώμα, νόστιμη επίγευση. **30,00**

**ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΤΙΣ ROZÉ, Skoulikado, Zakynthos,
Kefallinos Winery, Avgoustiatis, 2024.
(soft vinification product with low sulfites)**

Zakynthos is increasingly revealing its wine-growing history, through a new generation of local wines. Avgoustiatis is the main red variety of the island, from which delicious rosé wines are also produced. Perfumes of cooked red fruits, sun-dried tomatoes and red pepper notes. Fullbodied flavor, with a feeling of strawberry and a tomato confit. Long after-taste with herbal character. **30,00**

**ΧΕΙΛΙΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ, Αταλάντη, Φθιώτιδα,
Κτήμα Καραδήμου, Ξινόμαυρο, 2024.**

Η ποικιλία Ξινόμαυρο, εκτός από στιβρά ερυθρά, δίνει και υπέροχα, παιχνιδιάρικα ροζέ κρασιά. Η πρόταση από την Κεντρική Ελλάδα, έχει αρώματα φράουλας, κερασιού με νότες φρούτων του δάσους. Στο στόμα έχει ανεξάντλητη αίσθηση φρεσκάδας και δροσιστική επίγευση κόκκινων φρούτων. Ανέμελο ροζέ, για κουβέντα και τσουγκρίσματα **31,00**

**CHILIA STAFILLIA, Atalanti, Fthiotida,
Karadimou Estate, Xinomavro, 2024.**

The Xinomavro variety, apart from robust reds, also gives wonderful, playful rosé wines. The proposal from Central Greece has aromas of strawberry, cherry with notes of forest fruits. On the palate it has an inexhaustible sense of freshness and a refreshing red fruit aftertaste. **31,00**

**ΦΩΚΙΑΝΟ OUSYRA, Σύρος, Κυκλάδες.
Οινοποιείο Ousyra, Φωκιανό, 2024.**

Ελκυστικό αιγαιοπελαγίτικο ροζέ, από την ποικιλία Φωκιανό, του οινοποιού Edward Maitland-Makgill-Crichton, με την οινολογική επίβλεψη του πολυταξιδεμένου Σπύρου Ζουμπούλη. Αρώματα λευκόσαρκων φρούτων, με νύξεις καραμέλας βουτύρου. Γευστικός πλούτος σε άριστη ισορροπία και πικάντικη επίγευση με διάρκεια. **38,00**

**FOKIANO' OUSYRA, Syros, Cyclades.
Ousyra Winery, Fokiano, 2024.**

Charming rosé from the Aegean, of the Fokiano variety, of the winemaker Edward Maitland-Makgill-Crichton, under oenological supervision of well-travelled Spyros Zoumpoulis. Aromas of white-fleshed fruit, with hints of butter caramel. Flavourful richness in excellent balance and spicy aftertaste with duration. **38,00**

**IDYLLE D' ACHINOS, Αχινός, Φθιώτιδα,
La Tour Melas, Grenache Rouge- Syrah – Αγιοργίτικο, 2022.**

Εντυπωσιακό ελληνικό ροζέ, με προσανατολισμό Προβηγκίας. Αριστοτεχνική συμπύκνωση, διακριτικά αρώματα κερασιού, φράουλας και ανθών πορτοκαλιάς. Άψογος συνδυασμός έντασης και φινέτσας, με τραγανή οξύτητα, μακρά επίγευση με νότες εσπεριδοειδών, που δίνει μεγάλη ευχαρίστηση. **38,00**

**IDYLLE D'ACHINOS, Achinos, Fthiotida,
La Tour Melas, Grenache Rouge- Syrah Agiorgitiko, 2022.**

This widely notorious Greek rosé has an impressive condensation, distinctive aromas of cherry, strawberry and orange blossoms. Crisp acidity in the mouth, an excellent combination of intensity and refinement that is associated with the roses of Provence. Long aftertaste with citrus notes that will "excite" you. **38,00**

ΕΡΥΘΡΑ / RED WINES

ΦΟΙΝΙΚΑΣ, Άγ. Γεώργιος, Ηλεία, Κτήμα Δρούβα, Αγιοργίτικο – Μαυρούδι, 2024.

Το αρμονικό πάντρεμα δύο κλασικών ελληνικών ποικιλιών, δίνει άφθονα αρώματα κόκκινων φρούτων, μέτρια οξύτητα, βελούδινες τανίνες και αναζωογονητική φρουτώδη επίγευση. Ένα νόστιμο, καλοκαιρινό ερυθρό, γεμάτο φρεσκάδα. 23,00

ΦΙΝΙΚΑΣ, Ag.Georgios, Ileia, Drouva Estate, Agiorgitiko – Mavroudi, 2024.

The harmonious combination of two classic Greek varieties gives abundant aromas of red fruits, moderate acidity, velvety tannins and a refreshing fruity aftertaste. A delicious summer red, full of freshness. 23,00

ΝΑΟΥΣΑ ΑΛΤΑ, Νάουσα, Ημαθία, Αμπελώνες Θυμιόπουλου, Ξινόμαυρο, 2019. (προϊόν ήπιας οινοποίησης, με ελάχισταθειώδη)

Το Ξινόμαυρο είναι η πιο σημαντική ελληνική ερυθρή ποικιλία. Με την πάροδο του χρόνου, ο στιβαρός χαρακτήρας του μαλακώνει, ενώ εκπλήσσει η αρωματική και γευστική πολυπλοκότητα. Κόκκινα φρούτα, ντομάτα, βιολέτα, μπαχάρια, αισθητές τανίνες, υψηλή οξύτητα. Ταιριάζει αρμονικά με κόκκινο κρέας ή μελιτζάνες, μαγειρεμένα με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας. 32,00

ΝΑΟΥΣΣΑ ΑΛΤΑ, Naoussa, Imathia, Thymiopoulos Vineyards, Xinomavro, 2019. (soft vinification product with low sulfites)

Exceeding the usual robust Xinomavra, Apostolis Thimiopoulos, introduces us to a new face of the variety, from selected mountainous vineyards of Fytia where freshness, lively fruit and velvety tannins prevail. Cherry, strawberry and tomato paste flavors. Delicious in the mouth, with gentle tannins, moderate body and refreshing aftertaste. 32,00

ΣΤΗ ΡΙΖΑ ΤΟΥ ΒΟΥΝΟΥ, Λαγωπόδο, Ζάκυνθος, Κτήμα Γράμψα, Αυγουσιτιάτης, 2020

Αυγουσιτιάτης από ημιορεινούς αμπελώνες του νησιού, με παραμονή του κρασιού για 3 μήνες στις οινολάσπες και 12 μήνες ωρίμανση σε νέα γαλλικά δρύινα βαρέλια. Αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων και φυτικές νότες. Μέτριο σώμα, βελούδινες τανίνες, ευχάριστη οξύτητα και επίγευση με νύξεις βανίλιας. 33,00

ΣΤΙ ΡΙΖΑ ΤΟΥ ΒΟΥΝΟΥ, Lagopodo, Zakynthos, Grampsa's Estate, Augoustiatis 2020.

Augoustiatis is a red variety of western Peloponnese and Zakynthos, which gives soft and delicate wines. The suggestion from Grampsa's semi-mountainous vineyards is enjoyable throughout the year. Beautiful fruity aromas, dominated by cherry and strawberry, with floral notes. Moderate body, velvety tannins, pleasant acidity and aftertaste with hints of chocolate and vanilla. 33,00

**ΑΝΑΤΟΛΙΚΟΣ NATURAL, Άβδηρα, Ξάνθη,
Ανατολικός Αμπελώνας, Μαυρούδι Λημνιά, 2017.
(προϊόν ήπιας οινοποίησης, με ελάχιστα θειώδη)**



72,00

Κορυφαίο ελληνικό ερυθρό, με μακρά ζύμωση και ωρίμανση σε αμφορέα, χωρίς καμία παρέμβαση. Βαθύ πορφυρό χρώμα, πολύπλοκο αρωματικό μπουκέτο με ώριμα φρούτα να εναλλάσσονται με γήινα στοιχεία και νύξεις δέρματος. Ύψιστη συμπίκνωση, εύρωστες τανίνες, οξύτητα με ένταση, πληθωρική επίγευση με μπαχαρένιες νότες. Μοναδικό και συναρπαστικό!

**ΑΝΑΤΟΛΙΚΟΣ NATURAL, Abdera, Xanthi,
Eastern Vineyards, Mavroudi – Limnio, 2017.
(soft vinification product with low sulfites)**



72,00

Top Greek red wine, with long fermentation and maturation in an amphora, without any intervention. Deep purple color, intricate aromatic bouquet with ripe fruits alternating with earthy elements and hints of skin. High concentration, strong tannins, intense acidity, exuberant aftertaste with spicy notes. Unique and exciting!

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ / DESSERT WINE

ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΑΜΟΥ NOPERA, Καρλόβασι, Σάμος, Nopera, Λευκό Μοσχάτο Μικρόρωγο, 2014.

Η Σάμος-το όμορφο νησί του Πυθαγόρα, είναι ξακουστή στον πλανήτη για το γλυκό Μοσχάτο της. Στην πρόταση της Νόπερα, μετά την συγκομιδή τα σταφύλια μένουν στον ήλιο προκειμένου να αφυδατωθούν κι ακολουθεί 19μηνη παραμονή, σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Αρώματα βερίκοκου, περγαμόντου, μελιού και κορφές ανθικές νότες. Συμπυκνωμένη γεύση με άριστη ισορροπία ανάμεσα στη γλυκύτητα και την οξύτητα.



40,00

MOSCHATO SAMOU NOPERA, Karlovasi, Samos, Nopera, White Muscat Mikrorogo, 2014.

Samos, the beautiful island of Pythagoras, is famous around the globe for its sweet Muscat. In Nopera's proposal, after the harvest, the grapes are left in the sun in order to dehydrate, followed by a 19-month Stay In French oak barrels. Aromas of apricot, berga- mot, honey and elegant floral notes. Concentrated taste with an excellent balance between sweetness and acidity.



40,00

Και για τη χώνεψη, προτείνουμε σε ποτήρι (50 ml): 7,50

And for digestion, we recommend a glass (50 ml) of: 7,50

ΦΑΤΟΥΡΑΔΑ ΦΙ, 21% vol

Μαρία Κοψαχειλή

Ηδύποτο Κυθήρων, μεβάση τα εσπεριδοειδή και αρώματα κανέλας και γαρύφαλλου 7,50

FATOURADA FI, 21% vol

Maria Kopsacheili

Liqueur of Kythera, based on citrus and cinnamon and clove aromas. 7,50

AMBER CLASSIC, 19% vol

Αίθρα Organic Spirits,

Κορινθιακή σταφίδα, βανίλια Μαδαγασκάρης & μπαχαρικά βαπτίζονται μέσα με σε ένα blend βιολογικών αποσταγμάτων Κρήτης και οίνων Πελοποννήσου δημιουργώντας το πρώτο αλκοολούχο ποτό με φυσικό εκχύλισμα Κορινθιακής σταφίδας. 100% προϊόν φυσικής εκχύλισης, χωρίς ζάχαρη, και ενισχυτικά γεύσης.



7,50

AMBER CLASSIC 19% vol

Aithra Organic Spirits

Corinthian raisins, Madagascar vanilla & spices are baptized in a blend of organic spirits of Crete and Peloponnese wines creating the first alcoholic beverage with natural Corinthian raisin extract. 100% natural extraction product, without Sugar, and flavor enhancers.



7,50



bassia