

eóS

BAR & RESTAURANT

BREAD | ΨΩΜΙ

Sourdough Bread Προζυμένιο ψωμί	5€
Olives, extra virgin olive oil, grated tomato, sea salt	
Ελιές, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, τριμμένη ντομάτα, θαλασσινό αλάτι	
Greek Pitta Ελληνική Πίτα	4€
Grilled mini corn & carob pittas, sea salt, sumac	
Ψητές μίνι πίτες καλαμποκιού & χααρουπιού, θαλασσινό αλάτι, σουμάκ	

DELI BITES

Oysters 2 pcs Στρείδια 2 τεμ.	14€
Ouzo Bloody Mary (Ούζο Bloody Mary)	
Sea Urchin Bruschetta 4pcs Μπρουσκέτα Αχινού 4 τεμ.	20€
Tomato, wild greens, lard, lime	
Ντομάτα, άγρια χόρτα, λαρδί, λάιμ	
Tinian Louza Bruschetta 4 pcs Μπρουσκέτα με Λούζα Τήνου 4 τεμ.	15€
Melon, cream cheese, citrus	
Πεπόνι, κρέμα τυριού, κίτρο	
Bottarga Bruschetta 4pcs Μπρουσκέτα Bottarga 4 τεμ.	19€
Beef Tartare, radish, caper, pumpkin seeds	
Ταρτάρ μοσχάρι, ραπανάκι, κάπαρη, σπόροι κολοκύθας	
Cyclades Cheeses Τυριά Κυκλάδων	24€
Fig chutney	
Chutney σύκου	
Greek Charcuterie Ελληνικά Αλλαντικά	22€
Tomato chutney	
Chutney ντομάτας	
Ossetra Caviar 10g / 30g Χαβιάρι Ossetra 10γρ. / 30γρ.	37€ / 105€
Taramosalata, blinis	
Ταραμοσαλάτα, μπλίνις	
Beluga Caviar 10g / 30g Χαβιάρι Beluga 10γρ. / 30γρ.	75€ / 215€
Taramosalata, blinis	
Ταραμοσαλάτα, μπλίνις	

SPREADS

Tzatziki Avocado Αβοκάντο Τζατζίκι Yogurt, cucumber, mint, dill, garlic <i>Γιαούρτι, αγγούρι, δυόσμος, άνηθος, σκόρδο</i>	11€
Sun Dried Tomato Hummus Χούμους με λιαστή ντομάτα Chickpeas, tahini, cumin, scallion, nigella seeds <i>Ρεβίθια, ταχίνι, κύμινο, φρέσκο κρεμμύδι, μαυροκούκι</i>	12€
Taramosalata Ταραμοσαλάτα Dried cod, nori, lemon confit <i>Μπακαλιάρος, φύκια νόρι, κονφί λεμονιού</i>	12€

FRESH & RAW

Sea Bass Carpaccio Καρπάτσιο Λαβράκι Zucchini, grapefruit, peppermint, lime <i>Κολοκυθάκι, γκρέιπφρουτ, δυόσμος, λάιμ</i>	23€
Marinated Red *Shrimps Μαριναρισμένες Κόκκινες *Γαρίδες Strawberry, cherry tomato, basil, local greens <i>Φράουλα, ντοματίνια, βασιλικός, τοπικά χόρτα</i>	27€
Tuna Tataki Τατάκι Τόνου Avocado, pistachio, wild fennel, coriander <i>Αβοκάντο, φιστίκι, άγριο μάραθο, κόλιανδρο</i>	24€
Beef Carpaccio Καρπάτσιο Μοσχάρι Summer truffle, artichoke, rocket, graviera cheese <i>Καλοκαιρινή τρούφα, αγκινάρα, ρόκα, γραβιέρα</i>	28€

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Tomato Ντομάτα Tomato, watermelon, cucumber, pepper, onion, ‘Souroto’ cheese, olive, caper <i>Ντομάτα, καρπούζι, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, τυρί Σουρωτό, ελιά, κάπαρη</i>	16€
Chicken & Lettuce Κοτόπουλο & Μαρούλι Haricots, zucchini, graviera cheese, crouton, anchovy dressing <i>Φασολάκια, κολοκυθάκι, γραβιέρα, κρουτόν, ντρέσινγκ αντσούγias</i>	18€

Crab & Quinoa Καβούρι & Κινόα	20€
Chickpeas, tomato, pepper, avocado, mint, parsley, cumin dressing <i>Ρεβίθια, ντομάτα, πιπεριά, αβοκάντο, δυόσμος, μαϊντανός, ντρέσινγκ κύμινου</i>	
Baby Spinach Baby Σπανάκι	15€
Kariki blue cheese, rocket, cranberries, pecan, fresh herbs, honey dressing <i>Μπλε τυρί Καρίκι, ρόκα, κράνμπερι, πεκάν, φρέσκα μυρωδικά, ντρέσινγκ μελιού</i>	

STARTERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Grilled *Octopus Ψητό *Χταπόδι	22€
Santorini fava bean purée, caper, tomato, olive, oregano <i>Πουρές φάβας Σαντορίνης, κάπαρη, ντομάτα, ελιά, ρίγανη</i>	
Chicken ‘Gyros’ Tacos 2 pcs Τάκος Κοτόπουλο ‘Γύρος’ 2 τεμ.	14€
Corn-fed chicken, gyros spices, tomato, onion, tzatziki avocado <i>Κοτόπουλο καλαμποκιού, μπαχαρικά γύρου, ντομάτα, κρεμμύδι, αβοκάντο τζατζίκι</i>	
Crispy Red Mullet Crispy Μπαρμπούνι	26€
Greek salami, tomato, basil, lime, black garlic aioli, sourdough bread <i>Ελληνικό σαλάμι, ντομάτα, βασιλικός, λάιμ, σκορδάτο μαύρο σκόρδο, προζυμένιο ψωμί</i>	
Mushroom Tigania Stir-fry Μανιτάρια Τηγανιά	14€
Summer truffle, Myconian mushrooms, kariki blue cheese, rocket, thyme, garlic <i>Καλοκαιρινή τρούφα, Μυκονιάτικα μανιτάρια, μπλε τυρί Καρίκι, ρόκα, θυμάρι, σκόρδο</i>	
Mini Greek Burger 2 pcs Μίνι Ελληνικό Μπέργκερ 2 τεμ.	14€
Kebab patty, yogurt, tomato, cumin, paprika, brioche <i>Μπιφτέκι κεμπάπ, γιαούρτι, ντομάτα, κύμινο, πάπρικα, μπριός</i>	
Spicy Feta Saganaki Flatbread Πικάντικο Φέτα Σαγανάκι με Πίτα	16€
Tomato, mixed pepper, olives, yogurt, local buttery flatbread > + fried eggs +3€ <i>Ντομάτα, πολύχρωμες πιπεριές, ελιές, γιαούρτι, τοπική βουτυράτη πίτα > +αυγά μάτια +3€</i>	
Moussaka Croquettes Κροκέτες Μουσακά	18€
Beef ragout, eggplant, potato, local cheeses, béchamel, tomato paste <i>Ραγού μοσχάρι, μελιτζάνα, πατάτα, τοπικά τυριά, μπεσαμέλ, ντοματοπολτός</i>	

PASTA | ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Tomato Linguine Λιγκουίνι Ντομάτας Cherry tomato, sun dried tomato, feta cheese, olives <i>Ντοματίνια, λιαστή ντομάτα, φέτα, ελιές</i>	18€
Seafood Calamarata Καλαμαράτα Θαλασσινών Shrimp, crab, mussels, clams, tomato, caper, garlic, chili, lime <i>Γαρίδα, καβούρι, μύδια, κυδώνια, ντομάτα, κάπαρη, σκόρδο, τσίλι, λάιμ)</i>	36€
Bolognese Rigatoni Ριγκατόνι Μπολονέζ Local beef & pork ragout, myzithra cheese, marjoram <i>Ραγού μοσχάρι & χοιρινό, μυζήθρα, μαντζουράνα</i>	24€
*Crayfish Linguine Λιγκουίνι με *Καραβίδα Chorizo, bisque, ginger, basil, tarragon <i>Τσορίθο, μπισκ, τζίντζερ, βασιλικός, εστραγκόν</i>	32€

AUTHENTIC AND LOCAL

Traditional Greek recipes inspired from our childhood memories

Lobster Giouvetsi Γιουβέτσι Αστακού *Lobster, saffron, basil, tarragon, bisque, orzo pasta <i>*Αστακός, σαφράν, βασιλικός, εστραγκόν, μπίσκ, κριθαράκι</i>	47€
Grouper Fricasse Φρικασέ Σφυρίδας Grouper, wild greens, fennel, egg lemon sauce <i>Σφυρίδα, άγρια χόρτα, μάραθος, αυγολέμονο</i>	43€
Lamp Gastra Αρνάκι Γάστρας *Lamp stew, baby vegetables, smoked cheese, rosemary <i>*Αρνί, baby λαχανικά, καπνιστό τυρί, δενδρολίβανο</i>	30€

ODERA SIGNATURE

For 2 persons | για 2 άτομα

Tinian Tuna Wellington Pie Wellington με Τόνο Τήνου Louza, spinach, sun dried tomato, artichoke, zucchini <i>Λούζα, σπανάκι, λιαστή ντομάτα, αγκινάρα, κολοκυθάκι</i>	32€
--	-----

FROM THE GRILL | ΑΠΟ ΤΗ ΣΧΑΡΑ

MEAT | ΚΡΕΑΣ

Served with tarragon mayonnaise | Σερβίρεται με μαγιονέζα εστραγκόν

Corn-Fed Chicken Fillet ±220g όπουλο Καλαμποκιού ±220γρ.	24€
Iberico Pork Steak ±250g Μπριζόλα Ιβηρικού Χοιρινού ±250γρ	28€
Lamb Picanha ±300g Πικάνια Αρνιού ±300γρ	32€
Bavette Tagliata ±250g Ταλιάτα Μπαβέτ ±250γρ	35€
Rib Eye ±300g	43€
Chateaubriand ±400g Σατομπριάν ±400γρ	75€

SEAFOOD | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Served with caper mayonnaise | Σερβίρεται με μαγιονέζα κάπαρης

Whole Fish of the Day Ολόκληρο Ψάρι Ημέρας	90€ per kilo
Grouper Fillet ±190g Φιλέτο Σφυρίδας ±190γρ	39€
Sea Bass Fillet ±190g Φιλέτο Λαβράκι ±190γρ	30€
*Jumbo Prawns 2 pcs Γαρίδες Jumbo 2 τεμ.	32€
Tuna Steak ±250g Μπριζόλα Τόνου ±250γρ	34€

Upon availability | Ανάλογα τη διαθεσιμότητα

SIDES | ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

French Fries Πατάτες Τηγανητές With oregano με ρίγανη	6€
Truffle French Fries Πατάτες Τρούφας Fresh truffle, gruyere φρέσκια τρούφα, γραβιέρα	10€
Vegetables Λαχανικά Ατμού Potato, zucchini, carrot, corn, broccoli, pepper Πατάτα, κολοκυθάκι, καρότο, καλαμπόκι, μπρόκολο, πιπεριά	10€
Oven Baked Potato Purée Πουρές Πατάτας Φούρνου Rosemary, garlic δεντρολίβανο, σκόρδο	8€

BURGERS

Served with French fries & green salad |
Συνοδεύονται με πατάτες τηγανητές & πράσινη σαλάτα

Beef Burger Μοσχαρίσιο Μπέργκερ	25€
Double smashed patty, cheddar, cornichon, burger mayo Διπλό μπιφτέκι, τσένταρ, κορνισόν, μαγιονέζα μπέργκερ	
Tuna Burger Μπέργκερ Τόνου	28€
Double smashed patty, cheddar, cornichon, wasabi mayo Διπλό φιλέτο τόνου, τσένταρ, κορνισόν, μαγιονέζα wasabi	
Plant-Based Burger Φυτικό Μπέργκερ (Vegan)	22€
Double plant* patty, vegan cheddar, cornichon, vegan mayo Διπλό φυτικό *μπιφτέκι, vegan τσένταρ, κορνισόν, φυτική μαγιονέζα	
Add-ons: Bacon Μπέικον	+ 2€

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Profiterole Προφιτερόλ	14€
Rose cream, chocolate sauce, Greek coffee ice cream Ροδόκρεμα, σάλτσα σοκολάτας, παγωτό ελληνικός καφές	
Pavlova Πάβλοβα	14€
Basil cream, tomato & strawberry marmalade, white chocolate ice cream Κρέμα βασιλικού, μαρμελάδα ντομάτα-φράουλα, παγωτό λευκής σοκολάτας	
Pistachio Tart Τάρτα Φιστικιού	16€
Crispy baklava phyllo, pistachio cream, dried fruits, kaimaki ice cream Τραγανό φύλλο μπακλαβά, κρέμα φιστικιού, αποξηραμένα φρούτα, παγωτό καϊμάκι	
Chocolate Mousse Mous Σοκολάτας	16€
Olive Oil, sea salt, chocolate bread, chocolate sorbet Ελαιόλαδο, θαλασσινό αλάτι, ψωμί σοκολάτας, σορμπέ σοκολάτας	
Sorbet Selection Επιλογή Σορμπέ	5€
Strawberry, lemon, mango Φράουλα, λεμόνι, μάνγκο	
Ice Cream Selection Επιλογή Παγωτού	5€
Vanilla, chocolate, pistachio, yogurt, kaimaki Βανίλια, σοκολάτα, φιστίκι, γιαούρτι, καϊμάκι	
Seasonal Fresh Fruits Φρέσκα Φρούτα Εποχής	15€

MINERAL/ SPARKLING WATER

Perrier Water	0.33lt	5€
Zagori Mineral Water	0.50lt	3€
Zagori Mineral Water	1lt	5€
S. Pellegrino Sparkling Water	0.75lt	6€
Evian	0.75lt	7€

SOFT DRINKS / REFRESHMENTS

Pepsi Cola/Max	0.25lt	5€
7-Up	0.25lt	5€
HBH	0.25lt	5€
Red Bull	0.25lt	5€
Ginger Beer Three Cents	0.20lt	6€
Pink Grapefruit Soda Three Cents	0.20lt	6€
Ginger Ale Fever Tree	0.20lt	6€
Soda Water Three Cents	0.20lt	6€
Dry Tonic Water Three Cents	0.20lt	6€
Aegean Tonic Three Cents	0.20lt	6€
Ice Tea Lemon Pergamot/Peach		6€

COFFEE & TEA

Greek Coffee Single/Double	5/6€
Filter Coffee	5€
Espresso Single/Double	5/6€
Cappuccino Single/Double	6/7€
Freddo Espresso	6€
Freddo Cappuccino	7€
Frappé Iced Coffee	5€
Chocolate Hot/Cold	5€

TEA SELECTION

English Breakfast	5€
Earl Grey	5€
Chamomile	5€
Verbena	5€
Peppermint	5€
Green Angel Bio	5€

JUICES & SMOOTHIES

Fresh Orange Juice	8€
Fresh Seasonal Mixed Fruits Juice	10€
Chilled Juices	6€
Orange, Peach, Apple, Pineapple, Cranberry	
Morning Boost Smoothie	12€
Avocado, Honey Syrup, Cucumber Juice, Almond Milk, Coconut	
Tropical Breeze Smoothie	12€
Pineapple, Banana, Yoghurt, Coconut, Chia Seeds	
Summer Blast	12€
Melon, Strawberry, Mint, Apple, Cranberry	

BEERS

Nissos Pilsner 0.33lt	7€
Stella Artois Lager 0.33lt	7€
Mamos Draught Beer 0.4lt	6€
Corona 0.33lt	8€
Fix Anef, Low Alcohol 0.33lt	6€
Lola IPA 0.33lt	9€

SPIRITS

50ml

Rum

Havana Club Anejo 3 Anos	12.00€
Bacardi Carta Blanca	12.00€
Cachaca Leblon	12.00€
Havana 7*	14.00€
Sailor Jerry Spiced Rum	14.00€
Chairmans Spiced	14.00€
Plantation OFTD	16.00€
Appleton Estate 12* Rare Casks	18.00€
Brugal 1888 Gran Reserva	22.00€
Diplomatico Reserva Exclusiva	18.00€
Zacapa 23*	22.00€
Zacapa XO	35.00€

Tequila & Mezcal

Blanco

El Jimador Blanco	12.00€
Patron Silver	18.00€
Don Julio Blanco	18.00€
Fortaleza Blanco	25.00€
Clase Azul Plata	40.00€

Reposado

El Jimador Reposado	12.00€
Don Julio Reposado	18.00€
Clase Azul Reposado	55.00€

Anejo

Don Julio 1942	55.00€
----------------	--------

Mezcal

Verde Momento Mezcal	15.00€
----------------------	--------

Vodka

Finlandia	12.00€
Absolut	12.00€
Ketel One	14.00€
Tito's	14.00€
Belvedere	18.00€
Grey Goose	18.00€
Ciroc	18.00€
Crystal Head	20.00€
Beluga	20.00€

Gin

Beefeater	12.00€
Tanqueray	12.00€
Tanqueray 10*	14.00€
Mataroa	14.00€
Hendricks	14.00€
Monkey 47	15.00€
Gin Mare	15.00€
G'vine Floraison	15.00€
Etsu Original	15.00€
The Botanist	15.00€

Scotch Blended Whisky

Johnie Black Blended Scotch 15.00€

Malt Whisky

Lagavullin 16* 26.00€
Ardberg 10 Single Malt 22.00€
Macallan 12* 24.00€
Kilchoman Mahir Bay 20.00€

Bourbon, Tennessee & Rye

Bulleit Bourbon 14.00€
Jack Daniel's Single Barrel 20.00€
Bulleit Rye 15.00€

Irish Whiskey

Jameson Black Barrel Irish Single Malt 15.00€

Blended Japanese

Nikka from the barrel Blended Japanese 20.00€
Hibiki Japanese Harmony 40.00€

Cognac & Brandy

Hennessy V.S. 15.00€
Pisco Barsol 12.00€
Metaxa Private Reserve 25.00€

Liqueurs

Bailey's	12.00€
Limoncello Luxardo	12.00€
Skinos Mastiha	12.00€
Kahlua	12.00€
Sambuca Molinary	12.00€
Amaretto Disaronno	12.00€
Drambuie	14.00€

Bitters

Amaro Averna	12.00€
Fernet Branca	12.00€
Jagermeister	12.00€

Aperitifs

Noilly Prat	12.00€
Martini Bianco	12.00€
Carpano Antica Formula	18.00€
Campari	12.00€
Aperol	12.00€
Punt E Mes	12.00€
Cocchi Americano Rosa	12.00€
Cocchi Americano Bianco	12.00€
Cocchi Barolo Chinato	12.00€

Greek Distilled Spirits

Ouzo Varvagianni Blue	9.00€
Opurist Tsipouro	18.00€

Grappa

Sassicaia Jacopo Poli	25.00€
Valdani di Moscato Berta	18.00€

WINE BY THE GLASS

(120ml)

CHAMPAGNE

Deutz - Deutz Brut N.V.
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

20.00€

SPARKLING WINES

Seiradi Vin Mousseux P.F.C., Paros
Monemvasia, Mandilaria

10.00€

Zardetto - Prosecco Extra Dry Rose, Piemonte
Glera, Pinot Nero

12.00€

Moscato D'Asti Campofero, Asti Cuveo Italy
Moscato Bianco

10.00€

WHITE WINES

Seiradi P.F.C., Paros
Monemvasia

8.00€

Hetero Wines-i Sexy, Crete
Vilana, Thrapsathiri

8.00€

Delas Frères Viognier, Rhone France
Viognier

8.00€

Two Rivers Black Cottage, New Zealand
Sauvignon Blanc

10.00€

Hatzidakis Aidani, Santorini
Aidani

12.00€

ROSÉ WINES

Seiradi P.F.C., Paros Monemvasia, Mandilaria	8.00€
Oenops Apla, Drama Xinomavro, Limniona, Mavroudi	10.00€
Domaine Ott By Ott, Provence France Cinsault, Grenache, Syrah	12.00€

RED WINES

Seiradi P.F.C. Red, Paros Mandilaria	8.00€
Palivou Estate Agiorgitiko, Nemea Pelopponese Agiorgitiko	10.00€
Joseph Drouhin Rully, Burgundy France Pinot Noir	12.00€

DESSERT WINES (75ml)

Ramos Pinto Ruby Port, Douro Valley Portugal Tinta Barroca, Touriga Franca	8.00€
Tokaji Ashu 5 Puttonyos, Hungary Furmint	16.00€
Santorini Vinsanto, Santorini Assyrtiko, Athiri, Aidani, Kastano	10.00€
Pilliteri Estate Carretto Ice wine Niagara Peninsula Canada	10.00€

CHAMPAGNES

750ml

WHITE

Deutz – Deutz Brut N.V. Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	140.00€
Taitinger Brut Reserve Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	160.00€
Dom Perignon Chardonnay, Pinot Noir	480.00€
Louis Roederer Cristal Brut Chardonnay, Pinot Noir	780.00€

ROSÉ

Deutz – Deutz Brut N.V. Rose Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	190.00€
Laurent Perrier Rose Chardonnay, Pinot Noir	290.00€
Dom Perignon Rose Chardonnay, Pinot Noir	950.00€

SPARKLING WINES 750ml

Seiradi Vin Mousseux P.F.C. Monemvasia, Mandilaria	48.00€
Karanika Cuvee Speciale, Amyntaio Xinomavro	50.00€
Zardetto – Prosecco Extra Dry Rose, Piemonte Glera, Pinot Nero	40.00€
Moscato D’Asti Campofero, Asti Cuveo Italy Moscato Bianco	40.00€

WHITE WINES

750ml

GREEK ISLANDS

Seiradi P.F.C., Paros Monemvasia	45.00€
Seiradi Cuvee Topos, Paros Monemvasia	55.00€
Volacus, Tinos Malagouzia	50.00€
Sarris Robola, Kefallonia Robola	40.00€
Hetero Wines-i Sexy, Crete Vilana, Thrapsathiri	40.00€
Silosa Triantafylli Estate, Karystos Evoia Savvatiano	40.00€
Manousakis Nostos Muscat of Spinas, Crete Spinas Muscat	45.00€
Venetsanos, Santorini Assyrtiko	70.00€
Hatzidakis Aidani, Santorini Aidani	70.00€
Artemis Karamolegos Mystirio, Santorini Assyrtiko	80.00€
Mikra Thira Terrasea, Santorini Assyrtiko	120.00€
White Vaptistis Winery, Tinos Asyrtiko, Monemvasia	50.00€
T-Oinos Clos Stegasta, Tinos Assyrtiko	210.00€

CYPRUS

Makarounas Boutique Winery Spourtiko, Cyprus Spourtiko	45.00€
---	--------

CENTRAL GREECE, THESALLY & MACEDONIA	
Ktima Mitavela White on Grey, Nemea Pelopponese Moschofilero	40.00€
Oenops Vidiano, Drama Vidiano	45.00€
Thema Pavlidis, Drama Sauvignon Blanc	45.00€
Viognier Cuvee Larsinos Skouras, Nemea Pelopponese Viognier	45.00€
Nikos Lazaridis Magiko Vouno, Drama Sauvignon Blanc	50.00€
Gervassiliou Estate, Epanomi Macedonia Chardonnay	50.00€
Alpha Estate Malagouzia, Florina Macedonia Malagouzia	50.00€
Neratzi Asprouda of Serres, Serres Asprouda	70.00€
Ovilos Vivlia Chora, Paggeo Macedonia Assyrtiko, Semillon	90.00€
INTERNATIONAL WINES	
Delas Frères Viognier, Rhone France Viognier	40.00€
Pinot Grigio Santa Margherita, Alto Adige Italy	45.00€
Two Rivers Black Cottage, New Zealand Sauvignon Blanc	45.00€
Drouhin Vaudon Chablis, Bourgogne Chablis Chardonnay	90.00€
Pascal Jolivet Sancerre Blanc, Loire France Sauvignon Blanc	90.00€
Capannelle Chardonnay, Toscana Italy Chardonnay	130.00€
J.J. Prum, Bernkasteler Badstube Kabinett, Mosel Germany Riesling	120.00€

MAGNUM WHITE WINES1500ml

Ovilos Vivlia Chora, Paggeo Macedonia
Assyrtiko, Semillon

170.00€

Alpha Estate Malagouzia, Florina Macedonia
90.00€
Malagouzia

ROSE WINES750ml

GREECE

Seiradi P.F.C., Paros
Monemvasia, Mandilaria

45.00€

Volacus Rozaki, Tinos
Rozaki

55.00€

Oenops Apla, Drama
Xinomavro, Limniona, Mavroudi

45.00€

Euphoria Markou Vineyards, Attica
Syrah, Agiorgitiko, Asyrtiko

45.00€

Delear Semeli, Nemea
Syrah, Grenache Rouge

45.00€

Altana Vaptistis Winery, Tinos
Mavrothiriko

55.00€

Silphium La Tour Melas, Greece
Grenache Noir, Monemvasia, Fokiano

110.00€

INTERNATIONAL WINES

Petale De Rose Chateau
La Tour De L'Eveque, Provence France
Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache Blanc,
Mourvedre, Rolle, Semillon, Syrah, Ugni Blanc

65.00€

Domaine Ott By Ott, Provence France
Cinsault, Grenache, Syrah

75.00€

Domaine Ott Chateau Romassan
Bandol, Provence France
Mourvedre, Cinsault, Grenache

120.00€

MAGNUM ROSE WINES	1500ml
-------------------	--------

Domaine Ott By Ott, Provence France Cinsault, Grenache, Syrah	130.00€
--	---------

Silphium La Tour Melas, Greece Grenache Noir, Monemvasia, Fokiano	190.00€
--	---------

RED WINES	750ml
-----------	-------

GREECE	
--------	--

Seiradi P.F.C. Red, Paros Mandilaria	40.00€
---	--------

Seiradi Red Cuvee Topos, Paros Mandilaria, Monemvasia	55.00€
--	--------

Oenops Limniona, Drama Limniona	55.00€
------------------------------------	--------

Vivlia Chora Estate, Paggeo Macedonia Cabernet Sauvignon, Merlot	55.00€
---	--------

Palivou Estate Agiorgitiko, Nemea Pelopponese 55.00€ Agiorgitiko	
--	--

Xinomavro Karyda, Naousa Xinomavro	60.00€
---------------------------------------	--------

Hetero Wines Anarch Cuvee Takumi, Fthiotida 70.00€ Cabernet Sauvignon, Xinomavro	
--	--

T-Oinos Clos Stegasta, Tinos Mavrotragano	220.00€
--	---------

INTERNATIONAL

Sottimano Basarin, Piemonte Italy Nebbiolo	90.00€
Le Macchiole Bolgheri, Toscana Italy Merlot, Cab Franc, Cab Sauvignon, Syrah	90.00€
Joseph Drouhin Rully, Burgundy France Pinot Noir	100.00€
G D’Estournel, Bordeaux France Merlot	100.00€
Artadi Vinas de Gain Tinto, Rioja Laguardia Spain Tempranillo	100.00€

MAGNUM RED WINES	1500ml
------------------	--------

Vivlia Chora Estate, Paggeo Macedonia Cabernet Sauvignon, Merlot	100.00€
---	---------

Our Chef uses olive oil for our salads and maize oil for our fried items. *Refers to frozen items.
Consumption of alcoholic beverages by persons under 17 years old is not permitted.
All taxes are included. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).
The establishment is obliged to have printed forms available in a special location near the exit, for the registration of complaints. Food on this menu may contain traces of nuts and gluten.
“Odera Tinos Autograph Collection” makes every effort to comply with the dietary requirements of our guests. Please ask our associates for further clarifications. We welcome inquiries from customers that wish to know whether any dishes contain ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of, when preparing your menu request.
Market Inspection Representative: Ioannis Liakopoulos

Ο σεφ μας χρησιμοποιεί ελαιόλαδο για τις σαλάτες μας και αραβοσιτέλαιο για τα τηγαντά μας. * Αναφέρεται σε κατεψυγμένα προϊόντα.
Περιλαμβάνονται όλοι οι φόροι. Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν έχει παραληφθεί η απόδειξη πληρωμής. Το ίδρυμα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα σε ειδικό σημείο κοντά στην έξοδο, για την καταχώρηση παραπόνων. Τα τρόφιμα σε αυτό το μενού ενδέχεται να περιέχουν ίχνη ξηρών καρπών και γλουτένης.
Το “Odera Tinos Autograph Collection” καταβάλλει κάθε δυνατή προσπάθεια για να συμμορφώνεται με τις διατροφικές απαιτήσεις των επισκεπτών μας. Ρωτήστε τους συνεργάτες μας για περαιτέρω διευκρινίσεις. Χαιρετίζουμε τις ερωτήσεις από πελάτες που επιθυμούν να μάθουν εάν κάποια πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές απαιτήσεις που πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία μας.
Αγορανομικός υπεύθυνος: Ιωάννης Λιακόπουλος