

eóś

BAR & RESTAURANT

BREAD | ΨΩMI

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 (Oúzo Bloody Mary)

Sea Urchin Bruschetta 4pcs | Μπρουσκέτα Αχινοῦ 4 τεμ.

20€

Tomato, wild greens, lard, lime

Ντομάτα, άγρια χόρτα, λαρδί, λάιμ

Tinian Louza Bruschetta 4 pcs | Μηρουσκέτα με Λούζα Τίνου 4 τεμ.

15€

Melon, cream cheese, citrus

Πεπόνι, κρέμα τυριού, κίτρο

Bottarga Bruschetta 4pcs | Μηρουσκέτα 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	16€
Tomato, watermelon, cucumber, pepper, onion, 'Souroto' cheese, olive, caper Ντομάτα, καρπούζι, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, τυρί Σουρωτό, ελιά, κάπαρη	
Chicken & Lettuce Κοτόπουλο & Μαρούλι	18€
Haricots, zucchini, graviera cheese, crouton, anchovy dressing Φασολάκια, κολοκυθάκι, γραβιέρα, κρουτόν, ντρέσινγκ αντσούγias	
Crab & Quinoa Καβούρι & Κινόα	20€
Chickpeas, tomato, pepper, avocado, mint, parsley, cumin dressing Ρεβίθια, ντομάτα, πιπεριά, αβοκάντο, δυόσμος, μαϊντανός, ντρέσινγκ κύμινου	
Baby Spinach Baby Σπανάκι	15€
Kariki blue cheese, rocket, cranberries, pecan, fresh herbs, honey dressing Μπλε τυρί Καρίκι, ρόκα, κρίνμπερι, πεκάν, φρέσκα μυρωδικά, ντρέσινγκ μελιού	

STARTERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

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

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€
--	-----

MEAT | ΚΡΕΑΣ

Served with tarragon mayonnaise | Σερβίρεται με μαγιονέζα εστραγκόν

Corn-Fed Chicken Fillet ±220g Φιλέτο Κοτόπουλο 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 Τηγαντές 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€

DESSERTS

SO/D

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€

SO/D

Rum

Tequila & Mezcal

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

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

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

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€

Johnnie Black Blended Scotch	15.00€
------------------------------	--------

Malt Whisky	
Lagavullin 16*	26.00€

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€

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€

Jameson Black Barrel Irish Single Malt	15.00€
--	--------

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

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€

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€

20.00€

10.00€

12.00€

10.00€

8.00€

8.00€

8.00€

10.00€

12.00€

ROSÉ WINES

Seiradi P.F.C., Paros Monemvasia, Mandilaria	8.00€
Oenops Aplá, 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€

750ml

Deutz – Deutz Brut N.V.

140.00€

Taitinger Brut Reserve

160.00€

Dom Perignon

480.00€

Louis Roederer Cristal Brut

780.00€

Deutz – Deutz Brut N.V. Rose

190.00€

Laurent Perrier Rose

290.00€

Dom Perignon Rose

950.00€

Seiradi Vin Mousseux P.F.C.

48.00€

Karanika Cuvee Speciale, Amyntaio

50.00€

Zardetto - Prosecco Extra Dry Rose, Piemonte

40.00€

Moscato D'Asti Campofero, Asti Cuveo Italy

40.00€

WHITE WINES

750ml

GREEK ISLANDS

Seiradi P.F.C., Paros 45.00€
Monemvasia

Seiradi Cuvee Topos, Paros 55.00€
Monemvasia

Volacus, Tinos 50.00€
Malagouzia

Sarris Robola, Kefallonia 40.00€
Robola

Hetero Wines-i Sexy, Crete 40.00€
Vilana, Thrapsathiri

Silosa Triantafylli Estate, Karystos Evoia 40.00€
Savvatiano

Manousakis Nostos Muscat of Spinas, Crete 45.00€
Spinas Muscat

Venetsanos, Santorini 70.00€
Assyrtiko

Hatzidakis Aidani, Santorini 70.00€
Aidani

Artemis Karamolegos Mystirio, Santorini 80.00€
Assyrtiko

Mikra Thira Terrasea, Santorini 120.00€
Assyrtiko

White Vaptistis Winery, Tinos 50.00€
Asyrtiko, Monemvasia

T-Oinos Clos Stegasta, Tinos 210.00€
Assyrtiko

CYPRUS

Makarounas Boutique Winery Spourtiko, Cyprus 45.00€
Spourtiko

DIOS

MAGNUM WHITE WINES	1500ml
--------------------	--------

Ovilos Vivlia Chora, Paggeo Macedonia Assyrtiko, Semillon	170.00€
--	---------

Alpha Estate Malagouzia, Florina Macedonia Malagouzia	90.00€
--	--------

ROSE WINES	750ml
------------	-------

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, Assyrtiko	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€
--	---------

Drinks

MAGNUM ROSE WINES 1500ml

MAGNUM ROSE WINES 1500ml

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

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

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

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

RED WINES 750ml

RED WINES 750ml

GREECE

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

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

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

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

Oenops Limniona, Drama	55.00€
Limniona	

Oenops Limniona, Drama	55.00€
Limniona	

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

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

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

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

Xinomavro Karyda, Naousa	60.00€
Xinomavro	

Xinomavro Karyda, Naousa	60.00€
Xinomavro	

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

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

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

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 τηγανητά 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

