



*Οίνος ευφραίνει
καρδίαν ανθρώπου*



Ελαιώνας

της Μαρίνας

COCTAILS

MEDITERRANEAN MOJITO

Stichion Masticha, ελαιosάκχαρα, κύτρα, σόδα
Stichion Masticha, olive sugars, citrus, soda

τιμή 9,0



MAJUNI SPRITZ

Majuni liqueur, Luxardo Aperitivo, Gin, Tonic

τιμή 9,5



ΛΕΥΚΑ



WHITE

ΕΛΑΙΩΝΑΣ ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ

Ποικιλίες: Μοσχοφίλερο - Ροδίτης
Οινοποίηση: Κλασική λευκή με προζυμωτική απολάσπωση, ελεγχόμενη ζύμωση σε θερμοκρασία 16°C.

Περιγραφή: Χρυσοκίτρινο χρώμα, φρουτώδες άρωμα, πλούσιο σώμα, μέτρια οξύτητα

Αρμονία: Πιάτα με λευκές σάλτσες, τυριά

Φιάλη: 11€



ELEONAS OF MARINAS DRY WHITE WINE VARIETAL

Grape varieties: Roditis, Moschofilero
Vinification: must inoculation by selected strains of dry active yeast, fermented in stainless steel, at low temperature (15 – 17°C) for 10 to 18 days.

Tasting notes: light gold color, flower, apple, pear nose, crisp, long finish
Best Food Matching: White Sauced dishes

Bottle: 11€

ΛΑΛΟΥΔΙ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Πελοπόννησος

Ποικιλίες: Μοσχοφίλερο
Οινοποίηση: Κλασική λευκή με προζυμωτική απολάσπωση, ελεγχόμενη ζύμωση 15°C.

Περιγραφή: Λευκοκίτρινο χρώμα, έντονα ανθικά και φρουτώδη αρώματα, με αρώματα κυρίως τριαντάφυλλου και εσπεριδοειδών, ισορροπημένο με πλούσιο σώμα.

Αρμονία: Τυριά, πιάτα με λευκές σάλτσες.

Φιάλη: 19€



LALOUDI DRY WHITE WINE Protected Geographical Indication Peloponnese

Grape varieties: Moschofilero
Vinification: Inoculated by selected strains of dry active yeast. Fermented in stainless steel, at low temperature (14 -16°C) for 15 to 20 days.

Wine description: Laloudi means flower in Greek. We picked Moschofilero in order to create a unique, full-bodied, refreshing and pleasant wine.

Moschofilero is a variety distinguished for its high acidity, aroma of roses and good structure.

Tasting notes: Vibrant yellow-green colour, rose, pear, citrus nose, crispy, fairly long finish.

Best Food Matching: White sauced dishes, cheese

Bottle: 19€



ΑΚΡΑ ΜΙΝΩΑ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Πελοπόννησος

Ποικιλίες: Μονεμβασιά - Ασπρούδες - Μαλαγουζιά - Κυδωνίτσα
Οινοποίηση: Κλασική λευκή με προζυμωτική απολάσπωση, ελεγχόμενη ζύμωση 16°C

Περιγραφή: Η συνινοποίηση των εκλεκτών αυτών τοπικών ποικιλιών δίνει ένα κρασί μοναδικό, με λευκοπράσινο χρώμα, αρώματα τροπικών και μεσογειακών φρούτων, ισορροπημένο με πλούσιο σώμα και μακρά επίγευση

Αρμονία: Τυριά, πιάτα με λευκές σάλτσες

Φιάλη: 25€



AKRA MINOA DRY WHITE WINE Protected Geographical Indication Peloponnese

Grape varieties: Monemvasia - Malagouzia - Asproudi

Vinification: Inoculated by selected strains of dry active yeast. Fermented into stainless steel, at low temperature (14-16°C) for 15 to 20 days.

Wine description: The combination of the climate, the soil and the wine-making technique produces a well-balanced wine of golden-yellow colour, fruity aromas and rich body.

Tasting notes: Golden - yellow colour, aromatic notes of tropical fruits - pear – apricot and citrus, excellent balance, crisp, fairly long finish.

Best Food Matching: White sauced dishes, cheese, white meat

Bottle: 25€



ΛΕΥΚΑ



WHITE

ΚΑΣΤΡΟΠΟΛΙΤΕΙΑ

ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Προστατευόμενη Γεωγραφική
Ένδειξη Πελοπόννησος

Ποικιλίες: Μονεμβασιά - Ροδίτης
Οινοποίηση: Κλασική λευκή
με προζυμωτική απολάσπωση,
ελεγχόμενη ζύμωση σε θερμοκρασία 16° C.
Περιγραφή: Χρυσοκίτρινο χρώμα,
φρουτώδες άρωμα, πλούσιο σώμα,
μέτρια οξύτητα
Αρμονία: Πιάτα με λευκές σάλτσες, τυριά

Φιάλη: 14€



ΚΑΣΤΡΟΠΟΛΙΤΙΑ

DRY WHITE WINE

Protected Geographical
Indication Peloponnese

Grape varieties: Roditis - Monemvasia
Vinification: Must inoculation by selected
strains of dry active yeast. Fermented in
stainless steel, at low temperature
(15-17°C) for 10 to 18 days.
Wine description: Monemvasia is an
aromatic variety but its main disadvantage
is its low acidity. For this reason we blend it
with the other variety. Roditis liberates lemon
and citrus flavors and it is characterised by
good structure. The mix of those two has as a
result the attribution of the best character-
istics of each. Light gold color, flower, apple,
pear nose, crisp, long finish.
Best Food Matching: White Sauced dishes

Bottle: 14€

ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ

ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Προστατευόμενη Γεωγραφική
Ένδειξη Λακωνία

Ποικιλίες: Κυδωνίτσα
Οινοποίηση: Κλασική λευκή
με προζυμωτική απολάσπωση,
ελεγχόμενη ζύμωση 16°C
Περιγραφή: Λευκοκίτρινο χρώμα,
φινετσάτο ιδιαίτερο άρωμα τροπικών
φρούτων και κυδωνιού, λόγω της γηγενούς
σπάνιας ποικιλίας, πλούσιο σώμα,
φρεσκάδα, ευχάριστη οξύτητα,
μακρά υπέροχη επίγευση.
Αρμονία: Τυριά, πιάτα με λευκές σάλτσες.

Φιάλη: 21€



KIDONITSA

DRY WHITE WINE

Protected Geographical
Indication Lakonia

Grape varieties: Kidonitsa
Vinification: Must inoculation by selected
strains of dry active yeast. Fermented in
stainless steel, at low temperature
(15-17°C) for 10 to 18 days.
Wine description: White-yellow color,
elegant special aroma of tropical fruits and
quince, due to the native rare variety, rich
body, freshness, pleasant acidity,
long wonderful aftertaste.
Best Food Matching: Cheese, White Sauced
dishes

Bottle: 21€



ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2019

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Προστατευόμενη Γεωγραφική
Ένδειξη Λακωνία

Ποικιλίες: Ασύρτικο
Οινοποίηση: κλασική λευκή
με προζυμωτική απολάσπωση,
ελεγχόμενη ζύμωση 16°C
Περιγραφή: λευκοκίτρινες ανταύγειες,
άρωματα μέτριας έντασης, συνδυασμός
λεμονιού με πικάντικη νότα,
γεύση πλούσια, ο όγκος και η οξύτητα
δίνουν γευστική διάρκεια και νεύρο
Αρμονία: Τυριά, πιάτα με λευκές σάλτσες
Αλκοολικός Τίτλος: 13,5% vol.

Φιάλη: 22€



ASSYRTIKO 2019

DRY WHITE WINE

Protected Geographical Indication
Laconia

Grape varieties: Assyrtiko
Vinification: inoculated by selected strains
of dry active yeast, fermented in stainless
steel, at low temperature
(14 - 16°C) for 15 to 20 days
Tasting Notes: vibrant yellow - green,
aromas of fresh fruits, pleasant tones of
citrus fruits, freshness fairly long finish
Best Food Matching: Smoked meat and
strong meat
Alcohol: 13,5% vol.

Bottle: 22€



ΛΕΥΚΑ



WHITE

ΛΙΝΟΝ

ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ

Ποικιλιακή σύνθεση:
100% Ασύρτικο, Π.Γ.Ε Ηλεία
Εσοδεία: 2022

Οινοποίηση: Η αλκοολική ζύμωση σε
χαμηλές και ελεγχόμενες θερμοκρασίες
αναδεικνύει τις δυνατότητες της σπουδαίας
αυτής ελληνικής ποικιλίας.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
Μέτριας έντασης λεμονί χρώμα. Πλούσια
αρωματική παλέτα όπου τα εσπεριδοειδή
και τα λευκά άνθη συνυπάρχουν αρμονικά
με βοτανικές νύξεις και μεταλλικές νότες.
Σώμα γεμάτο με ελαιώδη αίσθηση στο
στόμα, έντονη οξύτητα και επίγευση μακράς
διάρκειας.

Γευστικοί συνδυασμοί: Ταιριάζει με
χοιρινό στη σχάρα, κόκκινα κρέατα, μαγει-
ρευτό κοτόπουλο

Φιάλη: 18€



LINON

WHITE DRY WINE

Varietal composition: 100% Assyrtiko
PGI Ilia

Vintage: 2022

Vinification: The alcoholic fermentation
occurs at a controlled and low
temperatures with the aim of extracting
the potential of this great Greek variety.

Organoleptic features: Medium intensity
lemon color in the glass. Complex
aromatic palette where citrus and white
floral aromas coexist with herbal hints
and mineral notes. Full-bodied with an
oily mouth feel, intense acidity and a long-
lasting aftertaste.

Pairing suggestions: Grilled and cooked
pork, poultry cooked white meat

Bottle: 18€

PROROGOS RODITI

// MIKROBIO



Vol 12,5% / 750ml

Βιοδυναμικός Οίνος (Πιστοποίηση Demeter)
ΠΓΕ Ηλεία, Γαστούνη / Πελοπόννησος.
Μikro Bio /Κτίμα Κουτσοδήμου
Επρόξ γεμάτου σώματος Ροδίτης. Η ζύμωση
λαμβάνει χώρα εξολοκλήρου σε δρύινο
οινοποιητή, προσφέροντας του ένα λεπτό
και κρεμώδη χαρακτήρα. Πυρινόκαρπα όπως
ροδάκινο στην μύτη, στο στόμα αρώματα
κίτρινου grapefruit και περγαμόντου.

Φιάλη: 15€



PROROGOS RODITIS

2021 // MIKROBIO

Vol 12,5% / 750ml

Produced & Bottled at Mikro Bio /
Ktima Koutsodimou, PGI Ilia/ Gastouni,
Peloponnese. White full-bodied Roditis,
Prorogos since it comes from the first
extraction of the grape juice. The fermentation
takes place entirely in an oak winemaker
fact that gives the wine a smooth and delicate
character. Aroma of violet flower prevails to
the nose when sparkling acidity tickles the
mouth escorted by a sense of citrus such as
grapefruit and bergamot.

Bottle: 15€

CHARDONNAY

// MIKROBIO



Vol 13% /750ml

Βιοδυναμικός Οίνος (Πιστοποίηση Demeter)
ΠΓΕ Ηλεία, Γαστούνη / Πελοπόννησος.
Μikro Bio /Κτίμα Κουτσοδήμου Επρόξ μετρίου
σώματος Chardonnay. Στην μύτη υπερεπέρουν
άρωματα πυρινόκαρπων όπως το λευκό
ροδάκινο και το νεκταρίνι, στο στόμα γήινα
άρωματα με μακρά λιπαρή επίγευση .

Φιάλη: 16€



CHARDONNAY 2021

// MIKROBIO

Vol 13% /750ml

Biodynamic Wine (Demeter certified)
Produced & Bottled at Mikro Bio /Ktima
Koutsodimou PGI Ilia/ Gastouni, Peloponnese
White full-bodied Chardonnay. The grape is
early harvested and collected into the fermenter
tank with its own branches. A flavor of stone
fruits such as white peach and nectarine prevails
to the nose. To the mouth, a strong sense of
topicality can be detected, where ananas is a
protagonist.

Bottle: 16€

ΛΕΥΚΑ



BIANCONERO ΛΕΥΚΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

Το λευκό, αφρώδες κρασί της γκάμας παράγεται από σταφύλια της αρωματικής ποικιλίας Μοσχάτο Αμβούργου και χαρακτηρίζεται από λουλουδάτα αρώματα τριαντάφυλλου και λεμονανθών, φρουτώδη αρώματα ροδάκινου και μανταρινιού, αφήνοντας μια αίσθηση λευκού τσαγιού. Δροσερό και σπιρτόζικο καταναλώνεται ευχάριστα μόνο του, με φρούτα ή fingerfood και κρεμώδη γλυκά.

Φιάλη: 19€



WHITE

BIANCONERO SPARKLING WHITE WINE

The white, sparkling wine of the range is produced from grapes of the aromatic variety Muscat of Hamburg and is characterized by floral aromas of rose and lemon blossom, fruity aromas of peach and mandarin, leaving a feeling of white tea. Cool and spirited, it is pleasantly eaten alone, with fruit or fingerfood and creamy sweets.

Bottle: 19€

POZE



ΕΛΑΙΩΝΑΣ ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ POZE ΞΗΡΟΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ

Ποικιλίες: Μοσχοφίλερο - Ροδίτης - Αγιωργίτικο
Οινοποίηση: Εκχύλιση λίγων ωρών σε χαμηλή θερμοκρασία, ακολουθεί κλασσική λευκή οινοποίηση
Περιγραφή: Ροδί χρώμα, άρωμα ανθικό και φρουτώδες, στρογγυλό με πλούσιο παιχνιδιάρικο σώμα.
Αρμονία: Πιάτα με λευκές και κόκκινες σάλτσες, ζυμαρικά, τυριά, ορεκτικά

Φιάλη: 12€



ELEONAS OF MARINAS DRY ROSE WINE VARIETAL GRAPES

Varieties: Moschfilero, Roditis, Agiorgitiko
Vinification: inoculated by selected strains of dry active yeast, fermented in stainless steel, at low temperature (14-16°C) for 15 to 20 days
Tasting Notes: joyful rosy color, refreshing taste, fine and pleasant aroma, good firm structure, long luxurious finish.
Best Food Matching: soft chesses, light pastas, white or red sauced dishes

Bottle: 12€

ΦΙΛΕΡΙ

POZE ΞΗΡΟΣ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Πελοπόννησος

Ποικιλίες: Φιλέρι - Αγιωργίτικο
Οινοποίηση: Εκχύλιση λίγων ωρών σε χαμηλή θερμοκρασία, ακολουθεί κλασσική λευκή οινοποίηση
Περιγραφή: Ροδί χρώμα, πλούσιο και φίνο άρωμα που κρύβει μέσα του τη μυρωδιά της ελληνικής άνοιξης, ανθικό και φρουτώδες, στρογγυλό με πλούσιο παιχνιδιάρικο σώμα, πολύ ευχάριστη γεύση και υπέροχη επίγευση.
Αρμονία: Πιάτα με λευκές και κόκκινες σάλτσες, ζυμαρικά, τυριά, ορεκτικά

Φιάλη: 21€



FILERI DRY ROSE WINE Protected Geographical Indication Peloponnese

Grape varieties: Fileri - Agiorgitiko
Vinification: Inoculated by selected strains of dry active yeast. Fermented in stainless steel, at low temperature (14-16 °C) for 15 to 20 days.
Wine description: The scent of flowers derived from Fileri and the fruity nose of Agiorgitiko as well as its light, freshness and balanced acidity constitute the wine's character. Joyful rosy color, refreshing taste, fine and pleasant aroma, good firm structure, long luxurious finish.
Best Food Matching: Soft chesses, light pastas, white or red sauced dishes.

Bottle: 21€



POZE



ΑΝΘΟΣΜΙΑΣ POZE ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Λακωνία

Ποικιλίες: Αγιωργίτικο - Μοσχοφίλερο
Οινοποίηση: Εκχύλιση λίγων ωρών σε χαμηλή θερμοκρασία, ακολουθεί κλασσική λευκή οινοποίηση.
Περιγραφή: Ανθοσμίας οίνος αγαππτός. Ένα κρασί γλυκόπιτο, αρωματικό, από το Κάστρο των Λουλουδιών! Τριανταφυλλί χρώμα, αρώματα λουλουδιών, κυρίως τριαντάφυλλου, στρογγυλό με επίγευση μεγάλης διάρκειας.
Αρμονία: Απολαύστε τον δροσερό με φρούτα, ελαφρώς γλυκά ή πικάντικα πιάτα.

Φιάλη: 20€



ROSE

ΑΝΘΟΣΜΙΑΣ MEDIUM SWEET ROSE WINE Protected Geographical Indication Peloponnese

Grape varieties: Agiorgitiko - Malagouzia - Moshofilero
Vinification: Selected grapes destemmed, crushed and inoculated by selected strains of dry active yeast. The grape skins remain in the must for 24 hours at 18°C, thus we take the great aroma and the rosy colour of Agiorgitiko. Fermentation takes place at 18°C for 12-15 days. The increase of the sugar content occurs due to the addition of condensed must.

Wine description: Light rose color, crisp and refreshing, intensely flower, fruit, honey flavors, good firm structure, long luxurious finish.

Best Food Matching: Appetizers, salads, light pastas and fruit salads

Bottle: 20€



ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΤΙΣ OPAL// MIKROBIO



Vol 13% /750ml

Βιοδυναμικός Οίνος (Πιστοποίηση Demeter)
ΠΓΕ Ηλεία, Γαστούνη / Πελοπόννησος
Μικρο Βιο /Κτήμα Κουτσοδήμου Ξηρός
γεμάτου σώματος Αυγουσιτιάτης Ροζέ.
Στη μύτη άνθη τριαντάφυλλου, στο στόμα πρωτογενή αρώματα κόκκινων φρούτων όπως η άγρια φράουλα και το φραγκοστάφυλο με τραγανή οξύτητα.

Φιάλη: 17€



ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΤΙΣ OPAL 2021 // MIKROBIO

Vol 13% /750ml

Biodynamic Wine (Demeter certified)
Produced & Bottled at Mikro Bio /
Ktima Koutsodimou PGI Ilia/ Gastouni,
Peloponnese.
Dry full bodied Aygoustiatis Rose, cold-pressed with its skin at 12 degrees Celsius and extracted at 12 hours. Its flavors range from rose flower to a light sense of red fruits like strawberries and red plums.

Bottle: 17€

ΚΟΡΑΛΛΙ POZE ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ



Ποικιλιακή σύνθεση: 100% Μοσχοφίλερο
Π.Γ.Ε Πελοπόννησος
Εσοδεία: 2022

Οινοποίηση: Προζυμωτική εκχύλιση έως ότου αποκτηθεί το κατάλληλο χρώμα και ακολούθως αλκοολική ζύμωση σε χαμηλές και ελεγχόμενες θερμοκρασίες προσφέροντας αρωματική πολυπλοκότητα.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Απαλό ροδί χρώμα και χαρακτηριστική μύτη με αρώματα εσπεριδοειδών και τριαντάφυλλου. Στο στόμα, το σώμα είναι μέτριο προς γεμάτο με τραγανή οξύτητα και επίγευση λουκουμιού που διαρκεί.

Γευστικοί συνδυασμοί: Σαλάτες, πάστα με ελαφριές κόκκινες σάλτσες αλλά και πικάντικα και καυτερά πιάτα

Φιάλη: 17€



CORALLI ROSE DRY WINE

Varietal composition: 100% Moschofilero PGI Peloponnese
Vintage: 2022

Vinification: Pre-fermentative maceration until the desired color is achieved and alcoholic fermentation at low and controlled temperatures, offering aromatic complexity.

Organoleptic features: Light pomegranate color and characteristic nose with aromas of citrus and rose. On the palate, the body is moderate to full, with crispy acidity and a locum aftertaste that lasts.

Pairing suggestions: Salads, dishes based on pasta with tomato and also with spicy dishes.

Bottle: 17€

KOKKINA



RED

ΕΛΑΙΩΝΑΣ ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ

Ποικιλίες: Αγιωργήτικο - Μαυρούδι
Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή και παλαίωση για 6 μήνες σε δρύινα βαρέλια
Περιγραφή: Λαμπερό κόκκινο χρώμα άρωμα με νότες κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών.

Αρμονία: Κρεατικά, ζυμαρικά, πιάτα με κόκκινες σάλτσες

Φιάλη: 14€



ELEONAS OF MARINAS DRY RED WINE VARIETAL

Grape varieties: Agiorgitiko, Mavroudi
Vinification: selected grapes are destemmed, crushed and inoculated by selected strains of dry active yeast. Colour extraction is undertaken at 28°C. Malolactic fermentation was taken place.

Tasting Notes: light ruby color, cherry, coffee, nutty nose, soft tannins, medium body, elegant finish

Best Food Matching: grilled meat, Red Sauced dishes, cheeses

Bottle: 14€

ΚΑΣΤΡΟΠΟΛΙΤΕΙΑ 2017 ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Πελοπόννησος

Ποικιλίες: Αγιωργήτικο - Μαυρούδι
Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή και παλαίωση για 6 μήνες σε δρύινα βαρέλια
Περιγραφή: Λαμπερό κόκκινο χρώμα άρωμα με νότες κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών.

Αρμονία: Κρεατικά, ζυμαρικά, πιάτα με κόκκινες σάλτσες

Φιάλη: 16€



ΚΑΣΤΡΟΠΟΛΙΤΙΑ 2017 DRY REGIONAL RED WINE OF PELOPONNESE

Grape varieties: Agiorgitiko - Mavroudi
Vinification: Selected grapes are destemmed, crushed and inoculated by selected strains of dry active yeast. Color extraction is undertaken at 28°C. Malolactic fermentation was taken place.

Wine description: The wine is rich in body, with good acidity and great aromas. Light ruby color, cherry, coffee, nutty nose, soft tannins, medium body, elegant finish.

Best Food Matching: Grilled meat, Red Sauced dishes, cheeses

Bottle: 16€

ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ 2013 Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Λακωνία

Ποικιλίες: Αγιωργήτικο - Μαυρούδι
Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή, παλαίωση για 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια
Περιγραφή: Βαθυκόκκινο χρώμα, αρώματα βύσσινου, κερασιού, μόκας, βελούδινο με πλούσιο σώμα και μακριά επίγευση.

Αρμονία: Κόκκινα κρέατα, κυνήγι και τυριά, πιάτα με κόκκινες σάλτσες.

Φιάλη: 30€



«ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΟΣ» DRY REGIONAL RED WINE OF LAKONIA

Grape varieties: Agiorgitiko, Mavroudi
Vinification: Classic red, aging for 12 months in oak barrels

Tasting Notes: Deep red color, aromas of sour cherry, cherry, mocha, velvety with rich body and long aftertaste.

Best Food Matching: grilled meat, Red Sauced dishes, cheeses

Bottle: 30€



KOKKINA



RED

ΗΛΙΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ

Ποικιλιακή σύνθεση: 100% Merlot
Π.Γ.Ε Ηλεία
Εσοδεία: 2017

Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή οινοποίηση ακολουθούμενη από 12μηννη ωρίμανση σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια και παραμονή στη φιάλη για 10-12 μήνες. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Στο ποτήρι βαθύ ρουμπινί χρώμα. Πλούσια μύτη με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων που δένουν αρμονικά με το όμορφα ενσωματωμένο βαρέλι. Στο στόμα γεμάτο και στρογγυλό με ισορροπημένη οξύτητα, μαλακές ταννίνες και μία πικάντικη αίσθηση στη μακράς διάρκειας επίγευση.

Γευστικοί συνδυασμοί: κόκκινα κρέατα στο μπάρμπεκιου, μαγειρευτό κόκκινο κρέας. Εξαιρετικός συνδυασμός με μουςακά.

Φιάλη: 22€



ELIS RED DRY WINE

Varietal composition: 100% Merlot
PGI Ilia

Vintage: 2017

Vinification: Traditional red winemaking and aging for 12 months in French oak barrels and 10-12 months in the bottle. Organoleptic features: Deep ruby color in the glass. Rich nose with aromas of ripe red fruits that blend seamlessly with the well-integrated barrel. Full-bodied and rounded with balanced acidity, soft tannins and a spicy sense in the long-lasting aftertaste.

Pairing suggestions: Red barbecued meats, red meat in casserole or rooster cooked in wine. Also, excellent pairing with mousaka.

Bottle: 22€

ΕΡΥΘΡΟ

ΜΑΥΡΟ&ΤΡΑΓΑΝΟ // ΜΙΚΡΟΒΙΟ

Vol 13% /750ml

Βιοδυναμικός Οίνος (Πιστοποίηση Demeter)
ΠΓΕ Ηλεία, Γαστούνη / Πελοπόννησος
Μικρο Βιο / Κτήμα Κουτσοδήμου Ξηρό γεμάτου σώματος Μαυροτράγανο. Στην μύτη μαύρα και κόκκινα μούρα του δάσους, στο στόμα βανιλίνες διαθέσεις κακάο και σταφίδας με δόσεις μπαχαρικών που τείνουν στο πιπέρι και στο γαρύφαλλο, συνοδευόμενες από τις έντονες τανίνες αυτής της ποικιλίας.

Φιάλη: 19€



ΜΑΥΡΟ&ΤΡΑΓΑΝΟ 2021 // ΜΙΚΡΟΒΙΟ

Vol 13% /750ml

Biodynamic Wine (Demeter certified)
Produced & Bottled at Mikro Bio / Ktima Koutsodimou PGI Ilia/ Gastouni, Peloponnese
Dry full bodied Mavrotragano, of a long pre-fermentative cold extraction. To the nose its flavors range from a pallet of black to red berries of the forest, to the mouth butterish aspects of chocolate and raisin with notes of spices like black pepper and clove. The after taste is completed with the strong tannins of this variety.

Bottle: 19€





MIKRO • BIO

Το Mikro • Bio είναι ένα εχγείρημα αειφόρου διαχείρισης της οινοποίησης σε μικρή κλίμακα, οι αμπελώνες του βρίσκονται στην αρχή της χερσονήσου της Κυλλήνης της Δυτικής Πελοποννήσου. Τόσο η οινοποίηση όσο και αμπελοκαλλιέργεια βασίζονται στις αρχές της βιοδυναμικής γεωργίας. Μιας μη παρεμβατικής γεωργίας που έχει σαν κέντρο το άνθρωπο - γεωργό ως αρογό της μακροχρόνιας υγείας των φυτών του.



Mikro - Bio is an example of sustainable management of small-scale winemaking, its vineyards are located at the beginning of the peninsula of Kyllini in Western Peloponnese. Both winemaking and viticulture are based on the principles of biodynamic agriculture. A non-intrusive agriculture that has as its centre the human farmer as the plough of the long-term health of his plants.



Elaionas tis
Marinas
●●●●●



Το κατάστημα υποχρεούται να τηρεί δελτίο παραπόνων
Στις αναγραφόμενες τιμές του καταλόγου περιλαμβάνονται
όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις: Φ.Π.Α, δημοτικός φόρος.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν
δεν έχει λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο)

*The establishment must be equipped with printed forms
for reporting of any complaints.
Legal obligations included in the Menu's prices, V.A.T, municipality tax.
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment
has not been received (receipt or invoice)*

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γουλιαδίτης Νικόλαος





Καλή σας... απόλαυση!!!



Ε αιώνας

της Μαρίνας