

**KRETA**

SINCE 1997

**M E  
N U**

## ROOD, WIT EN ROSÉ HUISWIJN

		Glas	0,50L	0,75L
<b>SANTA HELENA ROOD</b> <i>Soepel en Fruitig</i>	<i>Central Valley, Chili</i>   <i>Cabernet Sauvignon</i>	3,95	13,50	19,50
<b>KIR-YIANNI ROOD</b> <i>Fruitig en Kruidig</i>	<i>PGI Amyndeon, Griekenland</i>   <i>Merlot - Xinomavro - Syrah</i>	6,00	17,75	26,50
<b>SANTA HELENA WIT</b> <i>Fris en Fruitig</i>	<i>Central Valley, Chili</i>   <i>Chardonnay</i>	3,95	13,50	19,50
<b>ALPHA ESTATE</b> <i>Aromatisch en Complex</i>	<i>PGI Florina, Griekenland</i>   <i>Malagousia</i>	5,50	16,75	24,50
<b>KIR YIANNI ROSE</b> <i>Fruitig en Kruidig</i>	<i>PGI Amyndeon, Griekenland</i>   <i>Xinomavro</i>	4,25	14,50	21,50
<b>TSANTALI ROOD</b> <i>Half Zoet en Fruitig</i>	<i>PDO Naoussa, Griekenland</i>   <i>Xinomavro (zoet)</i>	3,95	13,50	19,50
<b>TSANTALI WIT</b> <i>Half Zoet en Fris</i>	<i>PDO Limnos, Griekenland</i>   <i>Roditis (zoet)</i>	3,95	13,50	19,50
<b>KECHRIBARI WIT</b> <i>Fris en Kruidig</i>	<i>PGI Kalochori, Griekenland</i>   <i>Roditis (Retsina met Pijnhars)</i>	3,95	13,50	-
<b>SAMOS VIN DOUX</b> <i>Witte Dessert wijn</i>	<i>PDO Samos, Griekenland</i>   <i>Muscat</i>	4,25	-	-
<b>MAVRODAFNE</b> <i>Rode "Port" wijn</i>	<i>PDO Patras, Griekenland</i>   <i>Mavrodafne</i>	4,25	-	-

## RODE WIJN PER FLES

<b>PAPAIOANNOU</b>	<b>Agiorgitiko</b>	<b>PDO Nemea</b>	26,00
<i>Een jong en fruitige versie van de Agiorgitiko. De bekendste druif uit de regio van Nemea, hij bezit aroma's van kersen en aardbeien, zachte textuur en subtiele afdrank.</i>			
<b>COSTA LAZARIDIS</b>	<b>Amesthystos Rood</b>	<b>PGI Drama</b>	31,50
<i>Een klassieker met veel prijzen. Hij bezit aroma's van rode vruchten, kersen jam en kruiden met een subtiele eiken achtergrond. Eerst warm en vol opgevolgd door een rijke structuur met zachte tannines.</i>			
<b>MANOUSAKIS</b>	<b>Mrs</b>	<b>PGI Kreta</b>	24,50
<i>Een fruitige biologische blend van Syrah en Romeiko. Fruitig van karakter met aroma's van aardbeien en kersen. Soepel van smaak en een lange aangename afdrank.</i>			
<b>PAPAIOANNOU</b>	<b>Nemea Estate 2014</b>	<b>PDO Nemea</b>	29,50
<i>Een biologische versie van de nobele Agiorgitiko druif. Vol en rijk van smaak met aroma's van rode vruchten, boter en karamel met een fantastische afdrank</i>			
<b>MEGA SPILEO</b>	<b>Cuvee III Red</b>	<b>PGI Achaia</b>	26,50
<i>Een blend van Mavrodafne, Cabernet Sauvignon en Agiorgitiko. De eerste druif wordt ook gebruikt voor de Griekse "port". Hij is vol met donker fruit, vanille en chocolade in de afdrank.</i>			
<b>ALPHA ESTATE</b>	<b>Syrah Turtles Vineyard</b>	<b>PGI Amydeon</b>	29,50
<i>De wijngaard is een oude broedplaats van een speciaal ras schildpadden, beschermd door de wijnmaker. Kruidig en stevig van smaak en 12 maanden gerijpt op Franse eikenvaten.</i>			
<b>RAPTIS</b>	<b>Nemea 2010-2012</b>	<b>PDO Nemea</b>	27,00
<i>Een rijke Agiorgitiko blend van 2 vintage jaren 2010 en 2012. Fruitig en complex met een mooie afdrank door de 18 maanden rijping op Franse eikenvaten.</i>			

## WITTE WIJN PER FLES

<b>ARGYROS</b>	<b>Atlantis</b>	<b>PGI Santorini</b>	26,75
<i>Een frisse en droge blend van inheemse druivensoorten uit Santorini. Levendige aroma's van citrus vruchten, citroen bloesem en exotisch fruit. Hij bezit licht mondgevoel en een fijne mineraliteit.</i>			
<b>LYKOS</b>	<b>Chardonnay sur lie</b>	<b>PGI Sterea Elada</b>	28,50
<i>Een biologische Chardonnay met een verrassende frisse smaak en complexe afdrank. De complexe smaak komt door de sur lie methode, waarbij de wijn gefermenteerd wordt op eikenvaten.</i>			
<b>TROUPIS</b>	<b>Tomi Mantinia</b>	<b>PDO Mantinia</b>	25,50
<i>De witte wijn uit Mantinia Peleponessos. De aroma bestaat uit een combinatie van witte perzikken, kweepeer en citroen. Opgevolgt door een lichte zuurtegraad met op de afdrank jasmijn en bergamot.</i>			
<b>PAPAGIANNAKOS</b>	<b>Vareli</b>	<b>PGI Markopoulo</b>	28,50
<i>Deze Savatiano heeft 6 maanden gerijpt op eikenvaten. Hij bezit aroma's van citrus, specerijen en hout. De wijn is vol van smaak zonder overheersend te zijn en heeft een mooie afdrank.</i>			
<b>GEROVASSILIOU</b>	<b>Viognier</b>	<b>PGI Epanomi</b>	36,50
<i>Een van de beste Viogniers ter wereld en de beste in Griekenland. Skin contact en koude fermentatie geeft deze wijn een volle body, rijke smaak en complexe aroma's. Een genot voor de wijnliefhebber!</i>			

## ROSE EN RETSINA PER FLES

<b>TSILILIS</b>	<b>Askitikos Rosé</b>	<b>PGI Trikala</b>	24,50
<i>Een frisse blend van Muscat van Hamburg, Agiorgitiko en Syrah. Een verse wijn met rood fruit een mooie ronde smaak en aangename frisheid. Ideaal met mooi weer!</i>			
<b>PAPAGIANNAKOS</b>	<b>Retsina</b>	<b>PGI Markopoulo</b>	25,00
<i>Retsina zoals het hoort! Gemaakt met de originele druivensoort Savatiano. Fruitig van smaak met peer, appel en natuurlijk de bekende subtiele afdrank van hars.</i>			
<b>KECHRIS</b>	<b>Tear of the Pine</b>	<b>PGI Kalochori</b>	28,50
<i>Meerdere malen bekroond met de titel beste Retsina van Griekenland. Een blend van Reditis en Assyrtiko gerijpt op eikenvaten. Hierdoor bezit hij een volle smaak met complexe aroma's en afdrank.</i>			

Alle genoemde prijzen zijn onder voorbehoud van tussentijdse wijzigingen en typfouten.