

# Σβόλος Menu

## ΣΑΛΑΤΕΣ

- *Gold Star* (ανάμεικτα λαχανικά με χρυσό dressing, ηλιόσπορο, βραχάκια φέτας και κρουτόν)
- *Ταμπουλέ* (Λιβανέζικη σαλάτα με πλιγούρι, ψιλοκομμένο μαϊντανό, κρεμμύδι και ντομάτα, λάδι και λεμόνι)
- *Χειμωνιάτικη* (Σπανάκι, ρόκα, πορτοκάλι, ψητό χαλούμι, παστέλι, vinegreet παντζάρι)
- *Cesar's* (Μαρούλι, κοτόπουλο, μπέικον, παρμεζάνα, κρουτόν, Cesar's σώς)
- *Ουράνιο Τόξο* (Λευκό & κόκκινο λάχανο, καρότο, πράσο, σέλερι, μπέικον και μήλο)

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- *Σβόλοι BBQ* (κροκέτες από πατάτα με παρμεζάνα και μπέικον συνοδευόμενες από σάλτσα barbeque)
- *Φέτα Σουσαμάτη* (φέτα παναρισμένη με σουσάμι και γαρνιρισμένη με μέλι)
- *Caraccio* (λεπτή κοπή από μοσχαρίσιο φιλέτο, ψημένο σε λεμόνι με ρόκα, καρέ ντομάτας, παρμεζάνα και ξύδι μπαλσάμικο)
- *Σουπιά με χόρτα* (μαγειρεμένη με το μελάνι της και χόρτα εποχής)
- *Φτερούγες* από κοτόπουλο με μέλι και θυμάρι
- *Κοτομπουκιές* με σάλτσα παρμεζάνα και ξεροψημένο κανταΐφι
- *Χοιρινή τηγανιά* με γλάσσο από πορτοκάλι και φύλα από ρόκα
- *Μανιτάρια σαγανάκι* (σβησμένα με μπύρα και καπνιστό τυρί)
- *Μανιτάρια μαγειρίτσα* (με χόρτα εποχής και αυγολέμονο)
- *Μπρουσκέτες* με γραβιέρα και ψητή ντομάτα

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- *Carbonara* (πέννες με μπέικον, αυγό και παρμεζάνα)
- *Velzevul* (πέννες με μπέικον, ελιές, πιπεριές, κρεμμύδι, μαϊντανό & ροζ σάλτσα)
- *Bolonez al forno* (πέννες με κιμά και τυρί στον φούρνο)
- *Χωριάτικες* (πέννες με κρύα σάλτσα από ντομάτα, γιαούρτι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, άνηθο, ελαιόλαδο, ρίγανη και φέτα)
- *Προσούτο* (πέννες με προσούτο, τοματίνια, κρέμα Philadelphia και φύλα από μαϊντανό)

## ΡΥΖΟΤΟ

- *Μανιτάρι* (ρυζότο με μανιτάρια και λάδι τρούφας)
- *Σουπιά* (ρυζότο μαγειρεμένο στο μελάνι της σουπιάς, γαρνιρισμένο με σάλτσα ντομάτας)
- *Καπνιστό* (ρυζότο με μπουκιές από κοτόπουλο, μπέικον και καπνιστή πάπρικα)

## ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

- *Burger* (η δική μας παραλλαγή σε ένα γρήγορο πιάτο, δύο ζουμερά μπιφτέκια, συνοδευόμενα απ' τα ψωμάκια τους, ντομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι, μπέικον, cheddar, σάλτσα barbeque και μαγιονέζα)
- *Σολομός κρασάτος* (φιλέτο από σολομό, με σάλτσα από λευκό κρασί και λαχανικά)
- *Perper Steak* (μοσχαρίσια φιλετάκια, με σάλτσα πιπεριού και πουρέ από πατάτα)
- *Μοσχαράκι του βουνού* (μοσχαρίσια φιλετάκια, με μανιτάρια και πουρέ από πατάτα)
- *Φριγαδέλι με πουρέ γλυκοπατάτας* (μοσχαρίσιο συκώτι, τυλιγμένο σε σκέπη, μαζί με μυρωδικά, φιστίκια και πορτοκάλι)
- *Ψαρονέφρι γεμιστό* (χοιρινό φιλέτο γεμιστό με μπέικον, λιαστή ντομάτα και θυμάρι)

- Ψαρονέφρι Sweet & Chilly (μενταγιόν από φιλέτο χοιρινό, με γλυκιά και καυτερή σάλτσα, συνοδευόμενο από ρύζι basmati )
- Χιώτικο (φιλέτο από κοτόπουλο σε βελουτέ μαστίχας, με ρύζι και ψητά παντζάρια)
- Μπουτάκια (πρόδι από κοτόπουλο σε κρούστα παρμεζάνας και τηγανιτές πατάτες)
- Μπριζόλα χοιρινή με ξινόμηλα και μπρεζέ λάχανο

## ΓΛΥΚΑ

- Μούς σοκολά (ελαφριά μούς από αυθεντική σοκολάτα)
- Πανακόττα (το ιταλικό γλυκό σε μια ελληνική παραλλαγή)
- Μιλφέιγ ( με κρέμα μαστίχας και σιρόπι βύσσινο)
- Τυραμισσού (εκεί που ο καφές συναντά τα σαβαγιάρ δημιουργείτε η απόλαυση)
- Ζεστό ρυζόγαλο (ζεστό και αρωματικό, φτιαγμένο την ώρα που θα το ζητήσετε)

## Κρασιά εμφιαλωμένα

### Λευκά

**ΚΡΙΣΗ :** Φιλικό και ευχάριστο, με πλούσια αρωματικότητα, από τις ξακουστές ποικιλίες της Σαντορίνης, το ασύρτικο, το αθήρι και το αηδίνη. Χρώμα αχυροξανθο, λαμπερό, με ευχάριστη επίγευση. Του οινοπαραγωγού Πάρη Σιγάλα

**ΚΤΗΜΑ ΚΩΝΣΤΑΝΤΑΡΑ :** 100% Sauvignon Blanc, από την οικογενειακή οινοπαραγωγική μονάδα Κωσταντάρρα, στις πλαγιές του βουνού Πολύγυρου. Ένα κρασί που παράγεται σε περιορισμένο, αριθμό φιαλών, μεστό και αρωματικό όσο πρέπει

**ΨΗΛΕΣ ΚΟΡΦΕΣ :** Δροσερό και πολύ αρωματικό Σαμιώτικο μοσχάτο με διεθνή αναγνώριση, φινετσάτο και διακριτικό, αλλά άκρως απολαυστικό, είναι κρασί απεριτίφ, αλλά και συνοδείας λεπτών αρωματικών γεύσεων. από τον συνεταιρισμό της Σάμου

**ΜΗΛ'ΕΑ CHARDONNAY :** Απαλά αρώματα, και λεπτές φρουτώδεις γεύσεις, συντελούν σε μια φινετσάτη και ευγενική προσέγγιση της αγαπημένης διεθνούς αυτής ποικιλίας από την Αργαλαστή Πηλίου και τον Λάζαρο Καριπίδη

**ΦΟΛΩΗ :** Κρυστάλλινο, αρωματικό, και φίνο πάντρεμα του κόκκινου ορεινού ροδίτη, προσθέτοντάς του μία "σταγόνα" Viognier που του δίνει χάρη και κοσμοπολίτικο προφίλ. Η δροσερή πρόταση, του διαχρονικού κτήματος Μερκούρη, στην Ηλεία

**ΉΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ ΑΣΥΡΤΙΚΟ :** Στο Ασύρτικο ταιριάζει πολύ το βαρέλι κι εδώ έχουμε ένα εξαιρετο δείγμα της καλής τους σχέσης. Με χρώμα χρυσοκίτρινο, αρωματικά σύνθετο με επίμονη δρύινη ανάσα, δίνει στο στόμα αίσθηση όγκου σε ισορροπία με το νεύρο και τη φρεσκάδα, από το κτήμα Τέχνη Οίνου στην Δράμα

**SAUVIGNON BLANC:** Δροσερό και ευχάριστο, στην αρωματική του βαλίτσα κουβαλά αρώματα τροπικών φρούτων. Στον ουρανίσκο διατηρείτε όλη τη φρεσκάδα και την οξύτητα του εκλεκτού σταφυλιού. Της οικογένειας Αϊδαρίνη

**ΜΕΛΙΣΣΟΠΕΤΡΑ :** Μια φινετσάτη καλλονή από την Αλσατία, 100% Gewurztraminer, εγκαταστάθηκε στην καταπράσινη ορεινή Αρκαδία. Ένα κομψό κρασί με πανέμορφα αρώματα, εξωτικό προφίλ και όμορφη οξύτητα, από τον παραγωγό Γιάννη Τσέλεπο

**ΝΥΧΤΕΡΙ ΣΙΓΑΛΑ :** Σύνθετο αρωματικά και γευστικά, ένα κρασί βουτηγμένο στην μακρά παράδοση της Σαντορίνης, από υπερώριμα σταφύλια και μεγάλη ωρίμανση σε βαρέλι. Το χρώμα του κρασιού φλερτάρει με το χρυσό, ένα πολιτισμικό σοκ γεύσεων και αισθήσεων

**4 ΛΙΜΝΕΣ :** Ένα κρασί με κρυστάλλινο χρυσοκίτρινο χρώμα. Στο μπουκέτο του μπλέκονται τα τυπικά αρώματα του Gewurztraminer με τις νότες του Chardonnay. Στο στόμα επικρατεί η βελούδινη, λιπαρή επίγευση που υποστηρίζεται από τον όγκο και τη διάρκεια της οξύτητας. Απ' το κτήμα κυρ Γιάννη.

### Ροζέ

**ΡΟΖΕ ΑΪΔΑΡΙΝΗ :** 100% ξινόμαυρο, έντονα φρουτώδη χαρακτήρα όπου κυριαρχούν τα αρώματα μικρών

κόκκινων φρούτων, αφήνοντας μια ευχάριστη και ανέμελη επίγευση που διαρκεί για ώρα, ένα ροζέ που αξίζει να δοκιμάσετε

**ΕΑΝ :** Το υπό εξαφάνιση μαυροτράγανο, της Σαντορίνης, η αιγαιοπελαγίτικη μανδηλαρία και το αγιωργίτικο από τη Νεμέα συνδυάζονται και δημιουργούν πλούσιο σώμα, δροσερή οξύτητα, και μακρά επίγευση του οινοπαραγωγού Πάρη Σιγάλα

**ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ :** Πολυποικιλιακό ροζέ. Λαμπερό τριανταφυλλένιο χρώμα, απολαυστικά αρώματα με την αρωματική παλέτα να ποικίλει. Η πλούσια δομή, γεμίζει το στόμα δύναμη και δροσιστική οξύτητα, από το κτήμα Τέχνη Οίνου στην Δράμα

## **Αφρώδη**

**ΚΑΡΑΝΙΚΑΣ BRUT :** Φυσαλίδες που στροβιλίζονται ζωηρά ακόμη και μετά από ώρα δημιουργούν το μοναδικό αφρώδες λευκό κρασί φτιαγμένο από 100% ξινόμαυρο. Ξεχωριστά αρωματικό, μην διστάσετε να το δοκιμάσετε με φαγητό

**ΧΡΥΣΑΛΛΙΣ :** Ένα πολύ αρωματικό λευκό κρασί με χρυσές ανταύγειες, που συνοδεύονται από την πλούσια γένεση λεπτών φυσαλίδων, με συμμετρική κατανομή και διάρκεια που χαρίζει στο μοσχάτο δροσιά και νεύρο. Από τον Απόστολο Ματάμη

**AMINTEON DEMI SEC :** Λεπτοκεντημένο κορδόνι φυσαλίδων. Λαμπερό, τριανταφυλλί χρώμα. Εκφραστική μύτη που θυμίζει φράουλα. Ανάλαφρη παρουσία στο στόμα και απαλή γλυκύτητα που ισορροπεί αρμονικά τη δροσιστική οξύτητα από τον συνεταιρισμό Αμυνταίου

## **Κόκκινα**

**TERRA LEVEA :** Ένα καλοφτιαγμένο ερυθρό κρασί, που θα σας εκπλήξει ευχάριστα, με ιδιαίτερη έμφαση στο φρούτο και ισόποση συμμετοχή ξινόμαυρου και Cabernet Sauvignon από την περιοχή του Αμυνταίου και τον παραγωγό Λαυρέντη Καρανίκα

**ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ ΕΡΥΘΡΟ :** Σκούρο πορφυρό χρώμα. Στο πολύπλοκο και όμορφα εξελιγμένο μπουκέτο κυριαρχούν ανατολίτικα αρώματα. Στο στόμα είναι πλούσιο, μεστό και σαρκώδες, Ένα κρασί με γοητευτικό χαρακτήρα που προτείνεται ανεπιφύλαχτα από το κτήμα Τέχνη Οίνου στην Δράμα

**ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ :** Η νεγκόσκα, σταφύλι με μαλακά χαρακτηριστικά και ωραίο χρώμα, ηρεμεί το νεύρο του ξινόμαυρου κι έτσι η «Γουμένισσα» είναι ένα κρασί με μαλακές τανίνες, πλούτο, φινέτσα και μακριά, ιδιαίτερα ευχάριστη επίγευση, η ωρίμανση του κρασιού σε δρύινα βαρέλια, του χαρίζει εξαίσιτο μπουκέτο με ωραιότατο φρούτο, ξύλο και καπνό. Της οικογένειας Αϊδαρίνη

**ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ ΕΡΥΘΡΟΣ :** Merlot και cabernet sauvignon, ένα πάντρεμα τολμηρό αλλά και άκρως ταιριαστό. Κρασί βγαλμένο από παραμύθι καθώς κόκκινα φρούτα και αρώματα του δάσους μας κατακλύζουν. Διαθέτει στρογγυλή και γοητευτική φρουτώδη γεύση με μακρά επίγευση

**ΜΗΛΕΑ MERLOT :** Ένα κρασί αξιώσεων. Βαθύ κόκκινο χρώμα, πυκνό αρωματικό μπουκέτο από νέτες Πηλιορείτικου απόβροχου. Ρωμαλέο σώμα, μεστή γεύση στο στόμα, πλούσια δομή, με ιδιαίτερη επίγευση. Από την Αργαλαστή Πηλίου και τον Λάζαρο Καριπίδη

**ΓΙΑΝΑΚΟΧΩΡΙ :** Καλοφτιαγμένο, με ειδικότητα στις λεπτές γεύσεις και τους πιο ευαίσθητους ουρανίσκους. Το βελούδινο merlot συναντάει το πιο ατίθασο ξινόμαυρο της Νάουσας. Επειδή λοιπόν τα αντίθετα έλκονται, το αποτέλεσμα είναι ένα πολύ καλό κόκκινο κρασί που δύσκολα θα απογοητεύσει... Απ' το κτήμα κυρ Γιάννη

**ΜΑΤΑΜΗΣ SYRAH :** Χρώμα πλούσιο με ελαφριές γήινες ανταύγειες. Μύτη σύνθετη και πολύπλοκη με φρουτώδεις και καυτερή που πλαισιώνονται με τα ευγενή αρώματα του ξύλου. Στόμα γεμάτο, ευγενικό και ισορροπημένο, από τον Απόστολο Ματάμη

## **Μπίρες**

Septem pilsener 500ml

Septem porter 500ml

Kaiser

Μύθος

