

# Rooftop

# Garden

# — Menu



**Κρασιά** από **μικρούς Έλληνες οινοποιούς, μπίρες** από **τοπικές μικροζυθοποιίες, δροσιστικοί χυμοί** και **κοκτέιλ** συνοδεύουν **φρέσκες, σπιτικές πίτσες.**

➤ **Pop – up εκδηλώσεις** οργανώνονται περιστασιακά στην **καταπράσινη ταράτσα** του **The Foundry Suites!** **Ακολουθήστε μας** στα social media για να **μαθαίνετε τα νέα μας!**

@ | f | Thefoundrysuitesathens

## Φτιαγμένα με αγάπη

<b>Χυμός</b> Fresh orange juice	5 €
<b>Λεμονάδα</b> Λεμόνι, Ζάχαρη, δυόσμος, Three Cents σοδά plain.	5 €
<b>Λεμοντζίντζερ</b> Λεμόνι, Ζάχαρη, Three Cents ginger beer.	5,5 €

## Αναψυκτικά

Coca Cola	4 €
Coca Cola light	4 €
Σόδα Plain Three Cents	4 €
Tonic Water Three Cents	4 €
Aegean Tonic Three Cents	4,5 €
Σόδα Pink Grapefruit Three Cents	4,5 €
Ginger Beer Three Cents	4,5 €

## Φαγητό

<b>Πίτσες</b>	
<b>Μαρινάρα</b> Σάλτσα τοματόρο, σκόρδο, φρέσκια ρίγανη, ελαιόλαδο. <i>Επιπλέον: Μπουράτα</i>	9 / 11 €
<b>Μαργαρίτα</b> Σάλτσα τοματόρο, μοσαρέλα, παρμεζάνα, βασιλικός, ελαιόλαδο.	10 €
<b>Μίσο</b> Σάλτσα μίσο, μοσαρέλα μπουφάλα, καπνιστό τυρί προβόλινο, μανιτάρια Σιμέτζι, Ξύσμα μοσχολέμονου.	12 €
<b>Πέστο</b> Σάλτσα πέστο, μοσαρέλα, παρμεζάνα, τοματίνα, μελιτζάνα.	13 €
<b>Προσούτο</b> Σάλτσα τοματόρο, μοσαρέλα, νιφάδες παρμεζάνας, προσούτο, ρόκα, ελαιόλαδο.	13 €
<b>Lisa's Μάρμαϊτ</b> Καπνιστό τυρί προβόλινο, μοσαρέλα, μάρμαϊτ, σκόρδο.	14 €
<b>Πεπερόνι</b> Σάλτσα τοματόρο, μοσαρέλα, καπνιστό τυρί προβόλινο, πεπερόνι.	15 €
<b>Καρμπονάρα</b> Σκόρδο σπηθι, παρμεζάνα, μοσαρέλα, γκουαντάλε, αφυδατωμένος κρόκος αυγού, μαύρο πιπέρι.	14 €
<b>Μορταδέλα</b> Μασκαρόνε, Αλερro pepper, μορταδέλα, φουτκι Λιγής. <i>Επιπλέον: Μπουράτα</i>	14 / 16 €

## Μπίρες

<b>Septem Monday's Pilsner</b> 330ml	6 €
---	-----

**Αλκοόλ:** 5,0% vol

**Βοθίοι πικρότητας:** 27 IBU

Φρέσκια, μη παστεριωμένη, φιλτραρισμένη μπίρα. Χρυσοκίτρινο χρώμα, με κρεμώδη συμπαγή αφρό. Χαρακτηρίζεται από έντονα αρώματα λουλουδιών, κίτρου και λυκίσκου. Ελαφρώς γλυκιά γεύση, με διακριτική παρουσία βίονης, δροσιστική οξύτητα και πικράδα, που αναδεικνύουν την έντονα αρωματική επίγευση, όπου κυριαρχούν τα αρώματα λουλουδιών, καραμέλας και ανθόμυλου.

<b>Septem Myles 1888 Lager</b> 330ml	7 €
---	-----

**Αλκοόλ:** 4,6% vol

Γλυκιά lager με ένα ήπιο άρωμα μελιού, αυτή η ελαφριά λάγκερ φτιάχνεται με μια μυστική παραδοσιακή οικογενειακή συνταγή που δημιουργήει έναν απολαυστικό πικρο αφρό. Είναι μια δημοφιλής χρυσοξανθή μπίρα στη βραβευμένη ζυθοποιία Septem. Η μπίρα Myles, που πήρε το όνομά της από τον οικογενειακό μύλο στο Αιλιανάρι, ζυθοποιείται σε μια ελαφρώς χαμηλότερη θερμοκρασία από το συνηθισμένο για να αποφευχθεί η δημιουργία φρουτιδίων εστέριν που μπορεί να την κάνουν πολύ γλυκιά ή τροπική.

<b>Septem Sunday's Honey Golden Ale</b> 330ml	7 €
--	-----

**Αλκοόλ:** 6,5% vol

**Βοθίοι πικρότητας:** 27 IBU

Φρέσκια, μη παστεριωμένη, αφιλοράιστη μπίρα. Η μικροζυθοποιία septem αποκαλύπτει στην μοναδική india pale ale "όγδοη ημέρα", τα εκπληκτικά αρώματα και τη ιδιαίτερη γεύση των αμερικανικών ποικιλιών λυκίσκου mosaic, citra και simcoe. Χαρακτηρίζεται από εντυπωσιακά αρώματα μανταρινιού, ροδόκινου, κίτρου, μάνγκο και λίτα. Οι 7,9% αλκοολικοί βαθμοί και οι 65 βαθμοί πικράδας, καλύπτονται αριστουργηματικά από το πλούσιο αρωματικό στόμα και τη μεγάλη διάρκεια επίγευση, όπου κυριαρχούν τα αρώματα εσπεριδοειδών, πεύκου και mango.

<b>Septem 8th Day IPA</b> 330ml	8 €
------------------------------------	-----

**Αλκοόλ:** 7,0% vol

**Βοθίοι πικρότητας:** 65 IBU

Φρέσκια, μη παστεριωμένη, αφιλοράιστη μπίρα. Η μικροζυθοποιία septem αποκαλύπτει στην μοναδική india pale ale "όγδοη ημέρα", τα εκπληκτικά αρώματα και τη ιδιαίτερη γεύση των αμερικανικών ποικιλιών λυκίσκου mosaic, citra και simcoe. Χαρακτηρίζεται από εντυπωσιακά αρώματα μανταρινιού, ροδόκινου, κίτρου, μάνγκο και λίτα. Οι 7,9% αλκοολικοί βαθμοί και οι 65 βαθμοί πικράδας, καλύπτονται αριστουργηματικά από το πλούσιο αρωματικό στόμα και τη μεγάλη διάρκεια επίγευση, όπου κυριαρχούν τα αρώματα εσπεριδοειδών, πεύκου και mango.

<b>Ρούμι</b>	
Pampero Blanco	10 €
Bacardi	10 €
Angostura Reserva	10 €
Havana Club	10 €
Malibu	10 €
Captain Morgan Black	10 €
Kraken Spiced Black	11 €
Chairman's Spiced	11 €
Plantation Overproof	12 €
Diplomatico Reserva	13 €
Zacapa 23	15 €

## Αλκοολούχα Ποτά

<b>Τζιν</b>	
Beefeater	10 €
Grace Gin	10 €
Bombay Gin	10 €
The Blue Beetle Gin	10 €
Gordon's Pink	10 €
Tanqueray	10 €
Bulldog Gin	11 €
Votanikon	11 €
Tanqueray 10	12 €
Hendrick's	12 €
<b>Βότκα</b>	
Absolute	10 €
Smirnoff Red	10 €
Ketel One	10 €
Ciroc	13 €
Belvedere	14 €

<b>Τσικία</b>	
Camino Blanco	9 €
Jose Cuervo Blanco	10 €
Jose Cuervo Reposado	10 €
Camino Reposado	10 €
Olmega Chocolate	10 €
Don Julio Blanco	12 €
Ciroc	13 €
Dasamigos Blanco	14 €
Don Julio Reposado	14 €
Herradura Anejo	14 €

<b>Ρούμι</b>	
Pampero Blanco	10 €
Bacardi	10 €
Angostura Reserva	10 €
Havana Club	10 €
Malibu	10 €
Captain Morgan Black	10 €
Kraken Spiced Black	11 €
Chairman's Spiced	11 €
Plantation Overproof	12 €
Diplomatico Reserva	13 €
Zacapa 23	15 €

## Ροζέ κρασιά

<b>Κτήμα κυρ Γιάννη</b> <i>L'Esprit du Lac</i>	
Εινόμυρο από Αμυνταίο	RG: 28 € / TA: 25 €
<b>Αμπελώνες Θυμιάπουλου</b> <i>Atma</i>	
Μαδηγηριά, Εινόμυρο από Νάουσα	RG: 19 € / TA: 17 € / G: 6 €
Στο στόμα έχει μέτριο σώμα και ισορροπημένη δροσερή οξύτητα. Γευστικά κυριαρχεί η φράουλα, το βύσσινο, το φραμπουάζ, το ροδά, ενώ ο απαλός τανικός χαρακτήρας ισορροπεί τη γλυκύτητα της αλκοόλης. Η επίγευση είναι μακρά και παραμένει φρουτένια. Πλούσια αρώματα από κερσί, βατόμυρο, φραμπουάζ, φρέσκες φράουλες, πλαισιώνονται από νότιες λουκουμιού, λεβάντας, γερανιού και δυόσμου.	

<b>Κτήμα Κίκωνες</b> <i>Λημινό</i>	
Cabernet Sauvignon, Syrah, Λημινώνα από Θράκη	RG: 26 € / TA: 23 €
Ενα ενδιάμεσο χαρισματικό της ελληνικής ποικιλίας Λημινό με άλλες πιο έντονες σε χρώμα ποικιλίες. Το Ροζέ Κίκωνες παράγεται με τη μέθοδο της αφαιμάξης, χρησιμοποιώντας τα γλυκίος ελεύθερης ροής δηλαδή τους πρώτους χυμούς της αμύγδαλας, ενώ ο σπέρμας έχουν τοποθετηθεί στη ζελατίνη για την κόκκινη ονοπλοση. Μυρίζει φράουλες, γλυκό του κουταλιού κερσίρι και άλλα καλοκαιρινά φρούτα. Στο στόμα φρέσκο και δροσιστικό. Η γεμιά ισορροπημένη γεύση συνοδεύεται από συμπικνωμένα αρώματα καλοκαιρινών φρούτων. Μακριά φρουτώδη επίγευση.	

<b>Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη</b> <i>Atma</i>	
Αγρωγιτικό από Δράμα	RG: 23 € / TA: 21 €
Καθαρό ωχρό το σολομού. Μύτη με εκφραστικά αρώματα κίκωνης φρούτων όπως μοιάζει με εύσμο και raspberry μαζί με μια αίσθηση φρεσκάδας που μοιάζει με εύσμο και bergamot και καραμέλα. Στο στόμα ελαφρύ, δροσιστικό, τραγανό, δι' ακρόβας θα περμιμένος βίνοντας το σπέρμαστο στο ποτήρι. Θα μπορούσε να αποτελέσει μια προσωπική εξαιρετική ενσλακτική σε όσους αγαπούν τις ροζέ Προβητικές, αλλά από μόνο του και χωρίς σύγκριση είναι ένα απολαυστικό ροζέ κρασί.	

<b>Ονομείο Λύκου</b> <i>Opulium</i>	
Gretnache Rouge από Εύβοια	RG: 24 € / TA: 22 €
Στο στόμα έχει μέτριο σώμα, ισορροπημένη οξύτητα και λεπρού αίσθηση. Αρώματα βουτύρου, κρέμας, φρούλας, κερσίου, ροζ grapefruit, πορτοκαλιού, γλυκιάς πιπεριάς και πιπεριού σε κατακόλζουον σε κάθε γουλιά. Καρμαελένια επίγευση που διαρκεί. Μύτη αρχικά ντροπική που σταδιακά ξεδιπλώνεται τα φραουλένια και πικάντικα αρώματα της Ξύσμα grapefruit, πετροκέρασο, μέντα και λευκό πιπέρι.	

<b>Αμπελώνες Μάρκου</b> <i>Pixie</i>	
Αγρωγιτικό, μισογάτο από Παιανία	RG: 20 € / TA: 18 € / G: 6 €
Το χρώμα του είναι ανοιχτό ροδί. Το άρωμα του είναι πολύ ευχάριστο με άφθονα κόκκινα φρούτα όπως το κερσίρι, πυρηνόκαρπα όπως το ροδάκινο αλλά και νότιες τριαντάφυλλο και κανέλας. Η γεύση του είναι δροσερή και σχετική ελαφριά, με αίσθηση γλυκύτητας και φρουτώδεις τελείωμα.Ενα πρωτότυπο πάντρεμα ποικιλιών, αυτό του ερυθρού Αγρωγιτικού με το Λευκό Μοσχάτο, μας δίνει ένα από τα πιο συγύρατα και παγιθάρκρια ροζέ κρασιά του Ελληνικού αμπελώνα. Τα φρούτα όλων των χρωμάτων, τα λουλουδια και τα γλυκά μπαχαρικά σε συνδυασμό με τα υπολειπόμενα άκαθρα αποχρονταί χαλαρά και ατέλειωτα γευστικά παιχνιδιά στον ουρανό.	

## Κόκκινα κρασιά

<b>Αμπελώνες Θυμιάπουλος</b> <i>Γη και Ουρανός</i>	
Εινόμυρο από Νάουσα	RG: 32 € / TA: 29 €
Ενα κόκκινο Εινόμυρο από ένα πλούσιο σχολείο, που δεν γίνεται να μην εντυπωσιάσει. Είναι ένα ανοξό κρασί με άμωρα αρώματα, καλή δομή, αλλά καλοδουλεμένες σφιχτές τανίες και μεγάλο μήκος. Θα λατρέψετε τους φίλους του Εινόμυρο, αλλά όχι μόνο. Ζουμερό και πολύπλοκο στόμα, με μετριοκί (+) σώμα, υψηλή οξύτητα και μέτριες αλλά φίνες τανίες. Κόκκινο φραγκοσταφύλο, φράουλα, ρόδι και φραμπουάζ πλαισιώνονται από φυτικές νότες ελιάς, μετζουράνας, ρίγανης και τσιλιού. Η μπαχαρένια επίγευση κανέλας και πιπεριού είναι μακρά και άκριες απολαυστική!	

<b>Κτήμα Τσέλεπου</b> <i>Δρυστή</i>	
Αγρωγιτικό από Νεμέρα	RG: 24 € / TA: 22 €
Τα άμωρα αρώματα μπαχαρικών, σκούρων φρούτων και σινοκάλας στη μύτη, οι ευχάριστες τανίες, η ουσία οξύτητα στο στόμα και η καλή επίγευση συνθέτουν ένα από τα πολύ τυπικά και αγαπητά κρασιά της Νεμέρας που πιναται ευχάριστα φρέσκο ή μπορεί να εερχθεί για 4-5 χρόνια στην φιάλη.	

<b>Κτήμα Χαριτάτου</b> <i>Mademoiselle</i>	
Μαυροδάφνη από Κεφαλονιά	RG: 32 € / TA: 29 €
Στο στόμα είναι μετριοό όγκου, με τρανή οξύτητα και απαλές τανίες, όλα σε απόλυτη ισορροπία μεταξύ τους. Το φρούτο (βύσσινο, κερσίρι, βατόμυρο) εδώ είναι ελαφρώς πιο άμωρο, αλλά είναι πυκνιμένο με καρμαμένα γλάκτες και νύδες κανέλας. Η έντονα φρουτώδης επίγευση διαρκεί για ώρα. Στη μύτη, μέτριες (+) αρωματικής έντασης με ζουμερό φρούτο όπως κερσίρι, βύσσινο, βατόμυρο, φρέσκο σέκο, μούστο και βανίλια. Η δάφνη, το μπαχακί και το πράσινο πιπέρι εμφανίζονται σταδιακά δηλώνοντας πως αυτή είναι μια, φρέσκια μεν, αλλά τυπική μαυροδάφνη.	

<b>Κτήμα Χατζηβαρύτη</b> <i>Mosais</i>	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Νεγκόσκα, Εινόμυρο από Γουμένισσα	RG: 19 € / TA: 17 € / G: 6 €
Προέρχεται από τις ποικιλίες Εινόμυρο, Νεγκόσκα, Merlot και Cabernet Sauvignon και τους συμπλώνει του χημάτας στη Γουμένισσα. Διαθέτει ελαφρύ ερυθρό χρώμα με ιώδες ανταύξεις. Αναδίδει έντονα αρώματα μικρών κόκκων φρούτων σε συνδυασμό με γλυκές νότες γιασεμού και άσπρου πιπεριού. Στο στόμα είναι ελαφρύ, δροσερό, με νόστιμες ζουμερές τανίες και απαλή φρουτώδη επίγευση. Απολαύστε το ελαφρώς δροσερό.	

<b>Κτήμα Σκούρας</b> <i>Portes</i>	
Merlot από Νεμέρα	RG: 21 € / TA: 19 € / G: 7 €
Ενα ποιστικό Merlot από τον Γεώργιο Σκούρα. Στη μύτη παρουσιάζει αρώματα κόκκων κερσίου, δαμάσκηνου, βανίλας συνδυασμένα με νότες βιολέτας και κίτνου και στο στόμα βελούδινο με τανίες που εεζελίσσονται υπέρσμο στο χρόνο.	

<b>Κτήμα Μιχαηλίδη</b> <i>Πύλη</i>	
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah από Δράμα	RG: 26 € / TA: 23 €
Λαμπρό ρομπινί χρώμα που εντυπωσιάζει. Η μύτη είναι ζωνηή και πολύπλοκη, με γχηρή παρουσία μικρών φρούτων του δάσους, μαύρης σταφίδας, πιπεριού και γλυκών μπαχαρικών. Το στόμα που δίνει όλα όσα υπόσχεται η μύτη, είναι ζουμερό με νηγευτικές τανίες και κομμό τελείωμα, ο αποτελεσματικό είναι ένα απολαυστικό, στρογγυλό κόκκινο κρασί με αρωματική πολυπλοκότητα και γευστικό πλάιτο.	

<b>Πλατό</b>	
--------------	--

<b>Picnic platter</b> Πικροκίνο Αμφιλόχιας, Σαν Μιχαήλ, γραβιέρα με άγριο σκόρδο, παστράμι, προσούτο, μορταδέλα, τοματίνα, churpney δαμάσκηνο, chutney σέκο.	16 €
---	------

<b>Godness</b> Bότκα Ketel One, μαστίχα Σκίνος, φρέσκο χυμό λάιμ, σιρόπι orgeat Giffard, ροζ κρέμπιφρουτ Three Cents.	12 €
<b>Mister Ginger</b> Bότκα Bulleit One, μαστίχα Σκίνος, φρέσκο χυμό λάιμ, σιρόπι βανίλιας Giffard, τζίντζερ πράσινο μίγλου.	12 €
<b>Mastic Wave</b> Bότκα Ketel One, μαστίχα Σκίνος, φρέσκο χυμό λάιμ, σιρόπι βανίλιας Giffard, φρέσκο χυμό λάιμ.	12 €
<b>My Negroni</b> Ούισκι Bulleit Bourbon, Μαρτίνι Ρόσο, Καμπάρι, 3 στανόες οραγγίνας πικρού.	12 €
<b>Summer Kiss</b> Τσικιά Jose Cuervo silver, φρέσκο χυμό λάιμ, πομρέ αχλάδιου, Cointreau.	13 €
<b>Paradise</b> Λευκό ρούμι Pampero, πομρέ ανανά, πομρέ παθούς, φρέσκο χυμό λάιμ, σιρόπι με μπαχαρικά, σιρόπι τζίντζερ.	13 €
<b>My way Pornstar</b> Bότκα Ciroc, πομρέ παθούς, σιρόπι τζίντζερ, σιρόπι βανίλιας Giffard, φρέσκο χυμό λάιμ.	14 €

## Κοκτέιλς

<b>Signature</b>	
------------------	--

<b>Lava</b> Λευκό ρούμι Pampero, πομρέ φράουλας, φρέσκο χυμό λάιμ, πομρέ καρύδας, σιρόπι με μπαχαρικά.	12 €
---	------

<b>Godness</b> Bότκα Ketel One, μαστίχα Σκίνος, φρέσκο χυμό λάιμ, σιρόπι orgeat Giffard, ροζ κρέμπιφρουτ Three Cents.	12 €
<b>Mister Ginger</b> Bότκα Bulleit One, μαστίχα Σκίνος, φρέσκο χυμό λάιμ, σιρόπι βανίλιας Giffard, τζίντζερ πράσινο μίγλου.	12 €

<b>Mastic Wave</b> Bότκα Ketel One, μαστίχα Σκίνος, φρέσκο χυμό λάιμ, σιρόπι βανίλιας Giffard, φρέσκο χυμό λάιμ.	12 €
<b>My Negroni</b> Ούισκι Bulleit Bourbon, Μαρτίνι Ρόσο, Καμπάρι, 3 στανόες οραγγίνας πικρού.	12 €

<b>Summer Kiss</b> Τσικιά Jose Cuervo silver, φρέσκο χυμό λάιμ, πομρέ αχλάδιου, Cointreau.	13 €
---	------

<b>Paradise</b> Λευκό ρούμι Pampero, πομρέ ανανά, πομρέ παθούς, φρέσκο χυμό λάιμ, σιρόπι με μπαχαρικά, σιρόπι τζίντζερ.	13 €
--	------

<b>My way Pornstar</b> Bότκα Ciroc, πομρέ παθούς, σιρόπι τζίντζερ, σιρόπι βανίλιας Giffard, φρέσκο χυμό λάιμ.	14 €
--	------

## Mocktails

<b>Passion Trap</b> Πομρέ παθούς, σιρόπι orgeat Giffard, φρέσκο χυμό λάιμ, ροζ κρέμπιφρουτ Three Cents.	9 €
--	-----

<b>Aurora</b> Πομρέ ανανά, φρέσκο χυμό λάιμ, σιρόπι τζίντζερ, ανθρακούχο νερό.	9 €
---	-----

<b>Torresella Vineyard</b> <i>Prosecco</i>	
Prosecco από Βενετία	RG: 33 € / TA: 30 € / G: 7 €
Το Torresella Prosecco Extra Dry ένα απολαυστικό αφρώδες κρασί με φρουτώδη χαρακτήρα, ικανό για να ανοίξει ή να συνοδεύσει ένα γεύμα. Η βάση για το Torresella Prosecco Extra Dry είναι 100% Glera από την ζώνη Prosecco DOC, του Veneto. Το κρασί ζυμώνει σε ασυτηρά ελεγχόμενες θερμοκρασίες καθώς αυτό είναι πολύ σημαντικό για τη διατήρηση του φρούτου και των υπελακτών αρωμάτων του. Οι κομμένες φυσαλίδες και η υποβία γλυκας (12 με 17 γραμμάρια υπολειπόμενων ζαχάρων) το καθιστούν μοναδικό aperitif.	

<b>Pietro Forno</b> <i>Moscato D'Asi</i>	
Μοσχάτο από Ιταλία	RG: 20 € / TA: 18 € / G: 6 €
Λιθέρα, γλυκό, σχεδόν προλίπηκό... Τυπική μύτη γεμάτη ποικιλικά αρώματα, πολύ ελαφρύ σώμα και συναρπαστικός αφρισμός. Ενα κρασί που μπορεί να συνοδεύει εξαιρετικά πληθος ανθοπωρίων, αλλά ταυτόχρονα να είναι εξίσου απολαυστικό χωρίς συνοδεία.	

## Κρασιά

### Λευκά κρασιά

<b>Κτήμα Γεροβασιλείου</b> <i>Μαλαγουζιά 2023</i>	
Μαλαγουζιά από Επινωμήη	RG: 37 € / TA: 33 €
Καμινό κρασί με λεμονοπράσινο χρώμα, που εκφράζει γενναιοδώρα όλη την αρωματικότητα της ποικιλίας. Βερικόκο, ροδόκινο, αχλάδι αλλά και τρεπικά φρούτα, και μία φυτική οξύτητα με νότες δυόσμου και ποικίλα αρώματα με κυρίαρχο το τριαντάφυλλο. Στο στόμα είναι ήπιο, με ικανοποιητική οξύτητα, μέτριο σώμα και μακρά επίγευση. Λευκά αρωματικά με εξετικό χαρακτήρα.	

<b>Κτήμα Τσέλεπου</b> <i>Μαντινεία</i>	
Μοσχοφίλερο από Μαντινεία	RG: 21 € / TA: 19 €
Το κρασί σήμα κατατεθέν του κτήματος που κατέχει ακόμα και σήμερα δεσποζούσα θέση ανά ένα εξαιρετικό αρωματικό Μοσχοφίλερο από την καρδιά της Μαντινείας, ζώνης ΠΟΠ της ποικιλίας Κρασί με εξαιρετική φρεσκάδα και έντονη οξύτητα. Λεπτά αρώματα μεγάλης έντασης, κυρίως από εσπεριδοειδή, λεμονοφύλλα και τριαντάφυλλο. Καθαρό στόμα με έντονη οξύτητα και επίγευση που διαρκεί.	

<b>Κτήμα Δουλιούφκη</b> <i>Άσπρος Λαγός</i>	
Βιδιανό από Λήμνο	RG: 41 € / TA: 37 €
Πλούσια γεύση, η οποία με λίγη ακόμα παλιώση στη φιάλη παίρνει ελαιώδη χαρακτηριστικά, αναπτύσσει ένα πικνό βερικόκοινο χαρακτήρα που μοσχομυρίζει υψηλή κλάση. Στο γεύση του κρασιού διακρίνεται και ένα σαργανευκό υπόβαθρο ορυκτών. Επίγευση μακράς διάρκειας, απολαυστική και σε τόνους βερικόκοι.	

<b>Κτήμα Σινιάλας</b> <i>Σαντορίνη</i>	
Ασύρτικο από Σαντορίνη	RG: 45 € / TA: 40 €
Μία από τις δημοφιλέστερες και ποιστικότερες ετικέτες ΠΟΠ Σαντορίνης της αγοράς. Κίτρινη και προσεκτική ονοπότηρη που επέρπει στο Ασύρτικο να εκφράσει τη μεταλλικότητα που του χαρίζει το καυτό ηφαιστειακό εξοχόσφο της Σαντορίνης, και να παρουσιάσει μία εντυπωσιακή κοφτερή οξύτητα που φρεσκάει, δροσίζει και... απογειώνει!	

<b>Ονομείο Silva Δασκαλάκη</b> <i>Ψιθούρας Λευκός 2022</i>	
Μοσχάτο Σπίνας από Ηράκλειο Κρήτης	RG: 22 € / TA: 20 € / G: 6 €
Καθαρό λεμονοπράσινο με εκρηκτική αρώματα Μοσχάτου στη μύτη που θυμίζουν σταφύλι, εξετικό φρούτα όπως ανανά και mango, τριαντάφυλλο και άνθη όπως και φλουδες εσπεριδοειδών. Στο στόμα είναι ήπιο και ισορροπημένο με δροσιστική οξύτητα, άμωρα τρεπικά φρούτα και έντονα τριαντάφυλλοια διάσταση σε επίπεδο γεύσης. Το πρέξιμο φρουτώδες και ελαφρώς πικρό, που δε εννοχεί αλλά χαρακτηρίζει την ποικιλία.	

<b>Κτήμα Παπαργυρίου</b> <i>Βίνας</i>	
Μοσχούδι, Ασύρτικο από Κορινθία	RG: 22 € / TA: 20 € / G: 6 €
Το χρώμα του είναι ανοιχτό λευκό. Το άρωμα του είναι έντονο με γλυκά λευκά φρούτα όπως το ροδόκινο και το πεπόνι αλλά και εσπεριδοειδή, σε φόντο λευκών λουλουδιών. Στο στόμα, είναι εσπεριδοειδή, σε φόντο λευκών λουλουδιών. Στο στόμα, γεύσει εσπεριδοειδών να βγαίνουν μπροστά και σε δεύτερο πλάνο να έρχονται ώριμα πυρηνόκαρπα φρούτα.	