

<u>Antipasti</u>	€
<u>Potato Skins</u>	6.00
Εύγευστες πατατόφλουδες με ρίγανη παρμεζάνα συνοδευόμενες από ντιπ ντομάτας και φέττας Delicious potato skins topped with oregano, parmesan cheese accompanied with a tomato and fetta cheese dip	
<u>Bruschetta Rustica (6 pieces)</u>	6.50
Σπιτίσιες φέτες ψωμιού με ντομάτα, παρμεζάνα, ελαιόλαδο και σάλτσα πέστο Home-made bread slices topped with fresh tomato, parmesan, olive oil and pesto sauce	
<u>Broccoli al Forno</u>	9.00
Μπρόκολο ψημένο στον φούρνο μας, σε φρέσκια κρέμα, σκορδάκι παρμεζάνα και τυρί μοτσαρέλλα Broccoli cooked in our wood oven in a white fresh cream garlic sauce topped with mozzarella cheese & parmesan	
<u>Melanzane alla Parmigiana</u>	9.00
Τραγανηστές μελιτζάνες με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, παρμεζάνα ψημένες στον ξυλόφουρνο μας Wood oven-bake layers of crispy aubergines in tomato sauce with mozzarella and parmesan cheese	
<u>Cozze alla Marinara</u>	9.50
Μεσογειακά μύδια σε σάλτσα από μαϊντανό, άσπρο κρασί, σκόρδο και ελαφριά καυτερό Mediterranean mussels in a parsley and white wine sauce with a pinch of garlic and softly spicy	
<u>Carciofi alla Romana</u>	10.00
Καρδίες αγγινάρας μαριναρισμένες με λεμόνι και ελαιόλαδο. Roman- Style artichokes marinated in lemon and olive oil.	
<u>Fegatini di Pollo</u>	10.00
Συκωτάκι κοτόπουλο Βενετίας με κρεμμύδι, σκόρδο, κάστανα και σάλτσα ροδιού σερβιρισμένο σε σπιτίσιο παξιμάδι Chicken liver Veneziana style on a bed of friselle bread, with onions, chestnuts a pinch of garlic in pomegranate sauce	
<u>Funghi Grigliati</u>	10.00
Μανιτάρια ποικιλίας Πλευρότους στη σχάρα, με ψιλοκομμένο Κρεμμυδάκι, μαϊντανό, λάιμ και σάλτσα από εσπεριδοειδή Grilled Pleurotus mushrooms with chopped fresh onion and parsley, lime zest and citrus dressing	
<u>Pizza Caprese</u>	11.50
Πολύ λεπτό φύλλο, σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με βουβαλίσια μοτσαρέλλα, ελαιόλαδο και ρίγανη Very thin crust, fresh tomato sauce, buffalo mozzarella, olive oil and oregano	

Antipasto Confuso **14.00**

Ένα πλούσιο πιάτο Ιταλικών αλλαντικών και τυριών
A rich platter of Italian cold cuts together with selection of cheese

Insalate €

Insalata Paesana **9.50**

Σαλάτα χωριάτικη με αγγουράκι, ντομάτα, λεπτοκομμένο κρεμμυδάκι, ελιές,
Φεττα και ρίγανη
Village salad with fresh cucumber, tomatoes, onions, olives, fetta cheese and oregano

Insalata Dolce **9.50**

Φρέσκια ρόκα, παρμεζάνα, πίτα, σησάμι, καβουρδισμένο κουκουνάρι με ντρέσινγκ από μέλι
μουστάρδα ελαιόλαδο και βαλσάμικο ξύδι
Rocket, parmesan cheese, crispy pita bread, sesame, roasted pine nuts, sesame seeds in
a honey mustard olive oil and balsamic vinegar dressing

Insalata della Casa **9.50**

Φρέσκια ρόκα, σπανάκι, κρητικό παξιμάδι, μοτσαρέλλα, παρμεζάνα και φέττα σε
ντρέσινγκ από βαλσάμικο ξύδι και ελαιόλαδο
Fresh rocket & spinach with crushed friselle, mozzarella, parmesan and fetta
with balsamic vinegar and olive oil dressing

Insalata Caprino **10.00**

Σαλάτα ρόκας με κατσικίσιο τυρί, ρόδι, λιαστές ντομάτες, φρέσκοι ντομάτες
και ντρέσινγκ από βαλσάμικο και ελαιόλαδο
Rocket salad topped with goat cheese, pomegranate, sun-dried tomatoes,
fresh tomatoes and balsamic vinegar and olive oil dressing

Insalata Caprese di Bufalla **10.00**

Φέτες φρέσκιας ντομάτας με βουβαλίσια μοτσαρέλλα, βασιλικό και ελαιόλαδο
Thin tomato slices with buffalo mozzarella, fresh basil and olive oil

Insalata di Pollo **11.00**

Σαλάτα μαρούλι με μαριναρισμένο κοτόπουλο, παρμεζάνα, παντσέτα, κρουτόνια και
ντρέσινγκ από μαγιονέζα και μουστάρδα
Marinated chicken breast on a lettuce base with pancetta, croutons and flakes
of parmesan cheese in a mayonnaise and mustard dressing

Insalata Prosciutto **11.00**

Διάφορα πράσινα φύλλα με προσούτο και κατσικίσιο τυρί.
Mixed green salad with prosciutto and goat cheese.

<u>Pasta and Risotto</u>	€
<p><u>Spaghetti al Pomodoro</u> Σπαγγέτι σε σπιτίσια σάλτσα ντομάτας με φρέσκο βασιλικό Spaghetti in a homemade tomato sauce with fresh basil</p>	8.00
<p><u>Penne all' Arrabbiata (HOT)</u> Πένες σε σπιτίσια σάλτσα ντομάτας με καυτές πιπεριές, σκόρδο, και μαϊτανό Penne in a homemade tomato sauce with hot chilies, garlic and parsley</p>	9.50
<p><u>Penne con Funghi e Panna</u> Πένες με ποικιλίαμανιταριών, άσπρο κρασί, και σάλτσα από κρέμα γάλακτος Penne with a variety of wild and fresh mushrooms in white wine and fresh cream sauce</p>	10.00
<p><u>Spaghetti alla Calabrese</u> Σπαγγέτι σε σπιτίσια σάλτσα ντομάτας,μανιτάρια, εποχιακά λαχανικά και τυρί φέττα Spaghetti in a homemade tomato sauce with seasonal vegetables, mushrooms and fetta cheese</p>	10.50
<p><u>Penne alla Matriciana</u> Πένες με ψητά μάγουλα χοιρινού, σε σάλτσα ντομάτας και μαϊντανό Slowly roast guanciale (pork cheek) served with tomato sauce a parsley</p>	11.00
<p><u>Spaghetti alla Carbonara</u> Καρπονάρα με Ιταλική παραδοσιακή συνταγή, φρέσκια κρέμα, αυγό και παντσέτα Carbonara Italian traditional recipe, fresh cream, egg yolk and pancetta</p>	11.50
<p><u>Spinach Linguine</u> Λιγκουίνι με φρέσκα κρέμα, σπανάκι, αυγό και σκόρδο. Linguine pasta with fresh spinach, garlic and egg.</p>	11.50
<p><u>Tagliatelle Bolognese</u> Ταλιατέλλες σε αυθεντική σάλτσα ραγκού με κιμά Tagliatelle cooked in an original Bolognese sauce</p>	12.50
<p><u>Salmon Ravioli</u> Φρέσκιες ραβιόλες με σολωμό σε άσπρη σάλτσα με ούζο, άνηθο, κάππαρη και κουκουνάρια Fresh salmon ravioli served in a white sauce of fresh cream, ouzo, capers, dill and pine nuts</p>	13.00
<p><u>Risotto con Funghi Selvatici</u> Ριζότο με μανιτάρια του δάσους, κρεμμύδι, σκορδάκι και σάλτσα από λάδι λευκής τρούφας, μαϊντανό και βούτυρο Wild mushrooms risotto with onion, a pinch of garlic and sauce of white truffle oil, parsley and butter</p>	13.00

<u>Grande Tortelloni</u>	14.00
Μεγάλο tortelloni με γέμιση porcini μανιτάρια και τυρί με σως φρέσκιας κρέμας, λάδι τρούφας και παρμεζάνα. Grand tortelloni with porcini mushrooms and cheese feeling, served with fresh cream parmesan and truffle oil	
<u>Spaghetti Frutti di Mare</u>	15.50
Σπαγγέτι με γαρίδες, μύδια σκόρδο σε ελαφριά σάλτσα ντομάτας Spaghetti with prawns and mussels, garlic in a light tomato sauce	
<u>Spicy Shrimp Risotto (HOT)</u>	15.50
Καυτερό ριζότο με λευκή σάλτσα, γαρίδες και σκόρδο Shrimps' risotto in a white sauce, with pinch of garlic and chilly	
<u>Secondi Piatti</u>	€
<u>Lasagne al Forno</u>	10,50
Σπιτίσια λαζάνια μπολονεζ ψημένα στο ξυλόφουρνο μας A delicious homemade lasagne bolognese recipe, baked in our wood oven	
<u>Spiedini di Pollo</u>	12.50
Μαριναρισμένο κοτόπουλο σουβλάκι με φρεσκοτηγανισμένες πατάτες και σαλάτα Grilled marinated chicken skewers with fresh chips and salad	
<u>Burger Bufalino</u>	12.50
Σπιτικό ιταλικό μπιφτέκι με βουβαλίσια μοτσαρέλλα και σάλτσα πεστο. Σερβίρετέ με τηγανητές πατάτες και σαλάτα. Italian homemade burger topped with buffalo mozzarella and pesto sauce served with fresh chips and salad.	
<u>Scaloppine di Alfredo</u>	14.00
Χοιρινό φιλέτο σε ελαφριά σάλτσα φρέσκιας κρέμας, μαύρου πιπεριού και μανιταριών σερβιρισμένο με πατάτα πουρέ Slice of tender pork in a mushroom cream sauce, black pepper served with mashed potato	
<u>Piccata di Pollo</u>	14.00
Φιλέτο κοτόπουλο με μανιτάρια, μαϊντανό, καρδιές αγκινάρας, σκόρδο και κάπαρη σε σάλτσα λευκού κρασιού. Σερβίρεται με πατάτες πουρέ Chicken breast with mushrooms, parsley, artichoke hearts, garlic and cappers in a white wine sauce. Served with mashed potato	
<u>Pollo al Gorgonzola</u>	14.00
Κοτόπουλο φιλέτο με σάλτσα από φρέσκια κρέμα τυρί γκορκονζόλα και μαϊντανό, συνοδευόμενο από ριζότο λαχανικών Chicken fillet in fresh cream sauce with gorgonzola cheese and parsley served with vegetable risotto	

Pollo al Milanese **14.50**

Παναρισμένο στήθος κοτόπουλου σερβιρισμένο με спаγγέτι πομοτορο.
Fried chicken breast in bread crumb served with spaghetti Pomodoro.

Cotoletta Inpanata **14.50**

Παναρισμένο χοιρινό φιλέτο σερβιρισμένο με τηγανιτές πατάτες σαλάτα και ντιπ από μουστάρδα και γιαούρτι
Fried pork lion in bread crumb served with a mustard-yogurt dip, salad and fried potatoes

Grilled Salmon **14.50**

Μαριναρισμένο φιλέτο σολωμού ψημένο στη σχάρα με σάλτσα από εσπεριδοειδή.
Σερβίρεται με άγριο ρύζι και λαχανικά
Marinated grilled salmon fillet with citrus dressing. Served with wild rice and vegetables

Ossobuco in umido **16.00**

Το ossobuco είναι Μοσχαραάκι κότσι με ντομάτα, σκόρδο, λαχανικά, κόκκινο κρασί και ζωμό, σιγόψημένο στη κατσαρόλα. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας
Ossobuco is a Milanese speciality of cross-cut veal shanks skewered with fresh potato, garlic, vegetables, red wine and broth. It is served with mashed potatoes and gremolada

Pizza **€**

Margherita **8.50**

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με τυρί μοτσαρέλα
Fresh tomato sauce and mozzarella cheese

Vegetariana **11.00**

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, τυρί μοτσαρέλλα, μελιτζάνα, κολοκυθάκι, πιπεριές μανιτάρια, ελιές και κρεμμύδι
Fresh tomato sauce, mozzarella cheese, aubergines, mushrooms, zucchini, bell peppers, olives and onions

Quattro Stagioni **11.00**

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, τυρί μοτσαρέλλα, ζαμπόν, αγκινάρες, ελιές και μανιτάρια
Fresh tomato sauce, mozzarella cheese, ham, artichokes, olives and mushrooms

Greca **11.50**

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, τυρί μοτσαρέλα, φέττα, πράσινη πιπεριά, ελιές, μανιτάρια και ρίγανη
Fresh tomato sauce, mozzarella cheese, fetta cheese, green pepper, olives, mushrooms

and oregano.

Da Paolo

11.50

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, τυρί μοτσαρέλα, πράσινη πιπεριά, ελιές, μανιτάρια, κρεμμύδι, ζαμπόν και πεπερόνι.

Fresh tomato sauce, mozzarella cheese, green peppers, olives, mushrooms, onion, ham and pepperoni

Quattro Formaggi

12.00

Ελαφριά σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με τυρί μοτσαρέλα, γκοργκοντζόλα, παρμεζάνα και φέττα

A very thin layer of fresh tomato sauce with mozzarella cheese, gorgonzola, parmesan and fetta cheese

Napoletana

12.00

Φρέσκια σάλτσα ντομάτας με τυρί μοτσαρέλα, κάπαρη, ελιές, αντζούγιες και ρίγανη

Fresh tomato sauce with mozzarella cheese, capers, olives, anchovies and oregano

Cipriota

12.00

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με τυρί μοτσαρέλα, ελιές, φέττα, χαλούμι και σαλάμι

Fresh tomato sauce with mozzarella cheese, olives, fetta, halloumi cheese and salami

Tradizionale

13.00

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με τυρί μοτσαρέλα, προσούτο, μανιτάρια και φρέσκια ντομάτα

Fresh tomato sauce with mozzarella cheese, prosciutto, mushrooms and fresh tomato

Piccante (HOT)

13.00

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με τυρί μοτσαρέλα, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, ιταλικό πικάντικο σαλάμι, πικάντικο ιταλικό λουκάνικο, μανιτάρια και λάδι από καυτερές πιπεριές

Fresh tomato sauce with mozzarella cheese, green pepper, onion, Italian spicy

salami, spicy sausage, mushrooms and from chili peppers oil

Di Buffalo

13.00

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με βουβαλίσια μοτσαρέλα, σκόρδο, ντοματίνια και βασιλικό

Fresh tomato sauce with fresh buffalo mozzarella, garlic, cherry tomatoes and basil.

Fresco

13.50

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, τυρί μοτσαρέλλα, φρέσκα μοτσαρέλλα, τελειωμένη με φρέσκα ρόκα, φρέσκο προσούτο και νιφάδες παρμεζάνας

Fresh tomato sauce, mozzarella cheese, fresh mozzarella, finished with fresh roca, fresh prosciutto and parmesan flakes

Make your own pizza

€

BASIC- ΒΑΣΙΚΗ

8.50

For every extra item / Για κάθε επιπρόσθετο υλικό **0.90**

Green Pepper / Πράσινη Πιπεριά
Tomato / Ντομάτα
Corn / Καλαμπόκι
Onion / Κρεμμύδι
Hot Chillies / Καντερή πιπεριά
Apple / Μήλο
Pineapple / Ανανάς
Olives / Ελιές
Mushrooms / Μανιτάρια
Salad / Σαλάτα (φρέσκα ρόκα/σπανάχι/μαρούλι)
Egg / Αυγό
Ham / Ζαμπόν
Bacon / Μπέικον
Pepperoni / Πεπερόνι
Fetta cheese / Φέττα
Parmesan / Παρμεζάνα

Capers / Καπάρι **1.30**
Grilled Vegetables (zucchini, aubergines, bell peppers)
Λαχανικά στη σχάρα (μελιτζάνα, κολοκυθάκι, πιπεριές)
Anchovies / Αντζούγιες
Goat cheese / Κατσικίσιο τυρί
Blue cheese / Ροκφόρ
Italian spicy salami / Ιταλικό πικάντικο σαλάμι
Italian spicy sausage / Ιταλικό πικάντικο λουκάνικο
Artichokes / Αγκινάρες
Prosciutto / Προσούτο
Chicken/Κοτόπουλο
Shrimps/Γαρίδες
Mussels/Μύδια
Walnuts/Καρύδια
Sun-dried tomatoes/Λιαστές ντομάτες
Halloumi / Χαλλούμι

Buffalo Mozzarella/ Βουβαλίσια μοτσαρέλα **4.00**

Homemade Desserts €

Apple Pie **6.00**

Σπιτική μηλόπιτα με παγωτό βανίλια
Homemade apple pie served with vanilla ice-cream

Soufflè al Cioccolato **6.00**

Για λάτρεις της σοκολάτας, ζεστό σουφλέ σοκολάτας σερβιρισμένο με παγωτό βανίλια
For chocolate lovers a hot chocolate soufflé accompanied with vanilla ice-cream

Millefoglie **7.00**

Σπιτική σφολιάτα με κρέμα ζαχαροπλαστικής

Homemade puff pastry with pastry cream

Tiramisu

7.00

Αυθεντική Ιταλική συνταγή με τυρί μασκαρπόνε.
Authentic Italian recipe with mascarpone cheese

Pizza al Cioccolato

7.50

Μια μοναδική συνταγή πίτσας με κουβερτούρα, φουντούκια, μπανάνα και σάλτσα φράουλας
A unique pizza recipe of soft cheese, black chocolate, hazelnuts, banana and strawberry sauce

Gelato (per Scoop)

2.50

Ποικιλία γεύσεων Ιταλικού παγωτού
Variety of Italian ice-cream

DRINKS / ΠΟΤΑ

	€
Μεταλλικό Νερό / Mineral Water 1Lt	2.80
Χυμοί / Juices 25cl	2.70
Αναψυκτικά / Soft Drinks 20cl	2.90
Pellegrino 25cl	3.00
Pellegrino 75cl	5.00
Μπύρες Εγχώριες / Local Beers	
KEO bottle 33cl	3.80
Calsberg bottle 33cl	3.80
Draught ½ pint (250ml)	3.50
Draught pint (500ml)	5.00
Μπύρες Εισαγόμενες / Imported Beers	
Birra Italiana 33cl	4.30
Corona 33cl	4.30
Heineken 33cl	4.30
Λικέρς/ Liqueurs	
Limoncello Di Capro (3cl)	2.50
Sambuca (3cl)	2.50
Ζιβανία / Zivania (5cl)	3.50
Grappa Bottega (3cl)	3.50
Bailey's Irish cream (5cl)	4.50
Amaretto (5cl)	4.50
Tia Maria (5cl)	4.50
Οινοπνευματώδη / Spirits	
Μαρτίνι / Martini (5cl)	4.00
Ούζο / Ouzo (5cl)	4.00
Μπράντι / Brandy (Local/Εγχώριο) (5cl)	4.50
Βότκα / Vodka (5cl)	4.50
Ρούμι/Rum (5cl)	4.50
Τεκίλα /Tequila (5cl)	4.50
Τζίν / Gin (5cl)	4.50

Ούισκι Σκωτίας / Scottish Whisky (5cl)	5.00
Κονιάκ / Cognac (5cl)	6.00
Ούισκι Ανωτ. Ποιότητας / Premium Whisky (5cl)	6.50
Ούζο / Ouzo ¼ (20cl)	12.00
Ζιβανία / Zivania ¼ (20cl)	12.00
Συνοδευτικό για πρόσμειξη / Spirits Mixer	1.50
Ζεστά Ποφήματα / Hot Drinks	
Espresso	1.50
Espresso Machiato	2.00
Double Espresso	2.50
Nescaffe	3.00
Tea	3.00
Cappuccino	3.00

Da Paolo Restaurant

<u>WHITE</u>	Origin	€	€
			<i>Glass 12cl</i>
<i>Vlassides Grifos 2</i> <i>Xynisteri</i>	<i>Limassol, Cyprus</i>	18	
<i>Ais Ambelis</i> <i>Xynisteri, Semillon</i>	<i>Kalo Chorio Orinis, Cyprus</i>	18	
<i>Ruffino Orvieto Classico DOCG</i> <i>Grechetto, Procanico, Verdello</i>	<i>Tuscany, Italy</i>	18	
<i>S. Osvaldo</i> <i>Pinot Grigio</i>	<i>delle Venezie, Italy</i>	19	4.5
<i>Petritis</i> <i>Xynisteri</i>	<i>Kyperounda, Cyprus</i>	20	
<i>Tsiakkas</i> <i>Savignon Blanc</i>	<i>Limassol, Cyprus</i>	21	5
<i>Ais Ambelis</i> <i>Morokanella</i>	<i>Kalo Chorio Orinis, Cyprus</i>	24	
<i>The Black Sheep, Nicos Lazarides</i> <i>Sauvignon Blanc, Semillon</i>	<i>Paggeo, Greece</i>	24	
<i>Papagiannakos</i> <i>Malagousia</i>	<i>Attica, Greece</i>	25	
<i>Zenato, Delle Venezie</i> <i>Pinot Grigio</i>	<i>Veneto, Italy</i>	25	
<i>Belguardo Vermentino</i> <i>Vermentino</i>	<i>Tuscany, Italy</i>	26	
<i>Boutari Moschofilero</i> <i>Moschofilero</i>	<i>Mantinia, Greece</i>	27	
<i>Kir-Yianni Samaropetra</i> <i>Savignon Blanc</i>	<i>Naousa, Greece</i>	27	
<i>Biblia Chora</i> <i>Assyrtico, Sauvignon Blanc</i>	<i>Pangeon, Greece</i>	30	
<i>Gerovassiliou</i> <i>Malagousia</i>	<i>Epanomi, Greece</i>	32	

<u>RED</u>	Origin	€	€
			<i>Glass 12cl</i>
<i>Ais Ambelis</i> <i>Caber. Sauv., Grenache, Lefkada</i>	Kalo Chorio Orinis, Cyprus	18	
<i>Zambartas Koukouwayia</i> <i>Blend of varieties</i>	Ayios Amvrosios, Cyprus	18	
<i>Graze Mille</i> <i>Nero D' Avola</i>	<i>Sicilia, Italy</i>	19	
<i>Bouchard</i> <i>Merlot</i>	<i>Southcoast, France</i>	20	5
<i>Bolla Valpolicella</i> <i>Corvina, Rondinella</i>	<i>Veneto, Italy</i>	21	
<i>Poggio Badola Rosso Tosana IGT</i> <i>Sangiovese, Merlot, Pet. Verdot</i>	Tuscany, Italy	23	
<i>Feudi Primitivo Di Mandura</i> <i>Primitivo</i>	Mandura-Puglia, Italy	24	6
<i>Negroamaro Puglia IGP</i> <i>Negroamaro</i>	Puglia, Italy	24	
<i>D' Abruzzo Doc Velenosi</i> <i>Montepulciano</i>	Abruzzo, Italy	24	
<i>Vlassides</i> <i>Shiraz</i>	Kilani, Cyprus	27	
<i>Straccali Chianti Classico</i> <i>Sangiovese Canailo, Merlot</i>	Chianti, Italy	27	
<i>The Black Sheep, Nicos Lazarides</i> <i>Syrah, Merlot</i>	<i>Paggeo, Greece</i>	27	
<i>Ruffino Aziano Chianti Classico DOCG</i> <i>Sangiovese, Merlot, Caber. Sauvignon</i>	<i>Tuscany, Italy</i>	31	
<i>Biblia Chora</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	<i>Pangeon, Greece</i>	34	

<u>ROSE</u>	Origin	€	€
			<i>Glass 12cl</i>
Zambartas Koukouvagia Mataro	Ayios Amvrosios, Cyprus	18	4.5
Ais Ambelis Caber. Sauv., Grenache	Kalo Chorio Orinis, Cyprus	21	
Kir Yianni Akakies Xinomavro	Naousa, Greece	21	
The Black Sheep, Nicos Lazarides Syrah, Grenache Syrah	Pangeon, Greece	24	
Mirabeau Pure Grenache, Syrah	Cote de Provence, France	27	

<u>SPARKLING WINES</u>	Origin	€	
S. Osvaldo Prosecco	Veneto, Italy	19	5
Nicos Lazaridi- Solitaire Moscato, Trebbiano	Pangeon, Greece	23	
Cantine Povero Malvasia	Piedmont, Italy	24	

House Wine by glass

Red Wine 15cl	Italy	4.50
White wine 15cl	Italy	4.50
Rose wine 15 cl	Italy	4.50
Commandaria (Sweet) 6cl	Cyprus	5.00
Prosecco 20cl (Aviation Bottle)	Italy	6.50

Caraffe House Wine 50 cl

Red, White, Rose	Italy	12
------------------	-------	----

corkage fee 10

*“A meal without wine is like a day without sunshine,
except that on a day without sunshine you can still get drunk”*

Lee Entrekin

“If God forbade drinking, would He have made wine so good?”

Cardinal Richeleu