



ΚΑΡΑΝΤΑΛΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ Ο.Ε.

Βασιλικά Θεσσαλονίκης
Τηλ.: 2396022821 & 6974500596
Α.Φ.Μ. 081425615

Έτος ίδρύσεως 1985

Αγορανομικά υπεύθυνος: Γεώργιος Καραντάλης
Surety of the restaurant: George Karantalis

Στις τιμές περιλαμβάνονται: Φ.Π.Α. 24% & 13%
Prices include: V.A.T. 24% & 13%

Σε όλα τα τηγανιτά χρησιμοποιείται ηλιέλαιο
Σε όλες της σαλάτες και μαγειρευτά χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

*Only sunflower oil is used in our fried dishes
And extra virgin olive oil in salads and roasted dishes*

Το κατάστημα διαθέτει βιβλίο παραπόνων.
The restaurant holds a complaint's notebook.

Ο πελάτης δεν υποχρεούται να πληρώσει αν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό.
The customer is not obliged to pay if he does not receive the legal document.





Άρτος

bread

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΡΥΑ

COLD APPETIZERS

Χειροποίητο τζατζίκι

Yoghurt με φρέσκο σκόρδο, ελαιόλαδο, αγγουράκι και άνηθο

Tzatziki

Yoghurt with garlic, olive oil, cucumber and dill

Χειροποίητη μελιτζανοσαλάτα

Μελιτζάνες ψητές με φρέσκο σκόρδο, μαϊντανό και ελαιόλαδο

Eggplant salad

Eggplant roasted with fresh garlic, parsley and olive oil

Χειροποίητη χτυπητή

«Φέτα» τριμμένη με καυτερή πιπεριά και ελαιόλαδο

Cheese hot salad

Grated feta with green hot chili pepper

Φιλέτο αντζούγιας

Φιλέτο σαρδέλας σε ξύδι και ελαιόλαδο

Filet of marine anchovies

Salted Filet of sardine in vinegar and olive oil

Καπνιστά ψάρια

καπνιστό Σκουμπρί ή ρέγγα

Smoked mackerel, cavalla

Salted mackerel or herring

Σαρακοστιανά

Lent appetizers

Σπιτική λευκή ταραμοσαλάτα

Fish roe salad

Χειροποίητα ντολμαδάκια γιαλαντζί

Stuffed vine leaves

Χταπόδακι ξυδάτο(κατ.)

Octopus vinegar (fr.)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΖΕΣΤΑ

HOT APPETIZERS

Φρέσκιες τηγανητές πατάτες

τηγανισμένες σε ηλιέλαιο

Fried potatoes

Fried potatoes in sunflower oil

Τραγανά κολοκυθάκια

Βουτηγμένα στο αλεύρι

Fried courgettes

Fried courgettes with flour

Μελιτζάνα ψητή με «Φέτα»

Μελιτζάνα με ντομάτα, καρόδι και τυριά

Eggplant with "Feta"

Grilled eggplant with tomatoes and Feta cheese

Μανιτάρια Σχάρας

Λατρομανιτάρια με λαχανικά και σως βαλσαμικού

Grilled Mushrooms

White mushrooms with balsamic vinegar dressing

Σαρακοστιανά

Lent Main dishes

Χταποδάκι κρυθαρότο (κατ.)

Octopus with barley(fr.)

Φασόλια στον νταβά

Beans in the oven

Μπακαλιάρος (κατ.)

Μπακαλιάρος τηγανιτός σε κουρκούτι μπόρας με σκορδαλιά

Fried haddock(fr.)

Fried haddock in beer gruel

Τηγανιτά καλαμαράκια (κατ.)

Fried squids(fr.)





ΣΑΛΑΤΕΣ ΕΠΟΧΗΣ

“Πανδαισία” πράσινων λαχανικών

Σγουρή, ρόκα, σπανάκι, iceberg, ρόδι, κουκουνάρι, παρμεζάνα

‘Καροτοφωλιά’

Σαλάτα καρότου με φινόκιο, πορτοκάλι και φυστίκι Αιγίνης

“Χωριάτικη”

Ντομάτα Αγγούρι, με φρέτα, ελιές, πιπεριές, μαϊντανό, κάπαρη, κρεμμύδι, ρίγανη και παρθένο ελαιόλαδο

“Αρχοντική”

Μαρούλι, ροκά, κεφαλοτύρι, καρύδια και ντρέσινγκ βαλοσάμικου

Αγγουροντομάτα

Άρροσερό Αγγούρακι, ντομάτα, κρεμμύδι, κάπαρη, πιπεριά και μαϊντανό

Πράσινη σαλάτα

Σγουρή σαλάτα με φρέσκο κρεμμυδάκι και άνηθο

Πολιτική

Άσπρο λάχανο με καρότο, σέλνιο, και πιπεριά

Πιατέλα με σαλάτες βραστές

Βραστή σαλάτα ημέρας

Πιπεριές Φλωρίνης

Φρέσκες ψητές πιπεριές με μαϊντανό

Καυτερή πιπεριά στη σχάρα

Ξιδάτη με μαϊντανό και διάφορα τουρσάκια

Άρροσερό αγγουράκι ξιδάτο

ΤΥΡΙΑ

Μπουγιουρντί

Τυρί “φρέτα” και γκούντα με καυτερή πιπεριά και κριτωίνια (περιέχει αμύγδαλο)

Χαλούμι σχάρας με ψητά λαχανικά

Χειροποίητες κασεροκροκέτες

Με γκούντα και ημίκληρο τυρί

Κεφαλοτύρι “Σαγανάκι”

“Ταλαγάνι” σχάρας

Με σως βαλοσάμικου με σέκο και σουσάμι

Φέτα λαδορίγανη

Φέτα του Σεφ

“φρέτα” με ντομάτα, σουσάμι, ρίγανη, πιπεριά στη σχάρα

SEASON'S SALADS

Mixed green salad

Lettuce, spinach, rocket, iceberg, parmesan, pine and pomegranate

Carrot salad

Carrot, fennel, orange and Aegina's pistachio

Greek salad

Tomato-cucumber salad with feta, olives, pepper, onion, parsley and olive oil

Salad "Arhontiki"

Green salad, rocket, hard cheese, walnuts, with balsamic vinegar

Tomato-cucumber salad

Tomato, cucumber, capers, onion, pepper and parsley

Green lettuce salad

Salad with lettuce, fresh onion and dill

Mixed cabbage salad

White cabbage with carrots, sweet red pepper and celery

Platter of Boiled salads

Boiled salad of the day

Red Peppers

Grilled fresh red peppers with parsley

Green hot chili pepper

Grilled hot pepper with parsley, oil and vinegar

Cucumber

CHEESE

"Bougiourdi"

Feta cheese and yellow cheese with hot pepper and breadsticks

Haloumi with grilled vegetables

Handmade cheese balls

Fried handmade cheese balls with gouda and hard yellow cheese

Kefalotiri "Saganaki"

"Talapani" grilled

Balsamic sauce with fig

Feta cheese with olive oil and oregano

Feta "a la chef"

Grilled Feta cheese with tomato, sesame, pepper and oregano





ΨΗΤΑ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

A LA MINUTE

Λουκάνικο "Γ' Αρχοντικό"

Παραδοσιακή συνταγή Βασιλικών με πορτοκαλί

Μπριζόλα Μοσχαρίσια

350+ γρ Γαλλίας

Μοσχαρίσια Black Angus

350+ γρ Ζουμερή μπριζόλα Ιρλανδίας

Μπιφτέκι χειροποίητο

*260γρ χοιρινό και μοσχάρι με μυρωδικά
(περιέχει αυγά και σταρένιο φωμί)*

Σουβλάκια χοιρινά

300 γρ Τρία ξυλάκια

Κοτόπουλο σχάρας

260γρ φιλέτο ή σε σουβλάκι

Μπριζόλα χοιρινή

260+γρ Εγγώρια

Παϊδάκια αρνίσια

260+γρ Εγγώρια

Ψαρονέφρι

260γρ Χοιρινό φιλέτο

Παντσέτα

300+γρ Χοιρινά παϊδάκια

Σουτζουκάκια χειροποίητα

260γρ με χοιρινό, μοσχάρι και αρνίσιο κίμα, σκόρδο, κύμινο

Μπιφτέκι χειροποίητο γεμιστό

*300γρ γεμιστό με σκληρό τυρί
(περιέχει αυγά και σταρένιο φωμί)*

Sausage "Γ' Arhontiko"

Traditional local recipe from Vasilika with orange

Beefsteak

Domestic or French

Veal steak

Juicy steak of Ireland veal

Handmade Burger

Of pork and veal mince with spices

Souvlaki (pork)

Four timbers

Grilled chicken

Filet

Pork steak

Domestic

Lamb ribs

Domestic

Pork fillet

Pork filet

Pork ribs

Pork bantlings

Handmade meatballs

Handmade meatballs with garlic and cumin

Cheeseburger

Handmade beef and pork burger stuffed with yellow cheese





ΜΑΤΕΙΦΕΥΤΑ

COOKED IN OVEN

Μπριζόλα φούρνου

Χοιρινή μπριζόλα λαμού

Η κότα του αμπελουργού
*Μπούτι γεμιστό με μπέικον, τυλιχτό με αμπελόφυλλο
(περιέχει μουστάρδα και ημίσκληρο τυρί)*

«Τζιγεροσαρμάς»

Συκωτάκια αρνίσια με ρύζι και φρέσκα μυρωδικά

Μοσχαράκι Τ'Αρχοντικό

Μοσχαράκι στο πηλινο με πατάτες και μανιτάρια

Αρνάκι φούρνου με πατάτες

Αρνάκι φούρνου με πατάτες σκόρδο και ρίγανη

Χοιρινό σοτέ με μανιτάρια

Κότσι χοιρινό

Κότσι χοιρινό μαριναρισμένο σε μουστάρδα και μπαχαρικά

Λαχανοσαρμάδες

Με μοσχαρίσιο κιμα και σως αυγολέμονο

Steak in the oven

Pork neck steak

Vinedresser's chicken

Chicken leg wrapped in wine leaf filled with bacon and cheese

«Tzigerosarmas»

Lamb haslets with rice and spices round-shaped

Veal 'T'Arhontiko'

Veal with potatoes and mushrooms roasted in an earthenware pot

Lamb roasted with potatoes

Lamb with potatoes, garlic and oregano

Pork sautéed with mushrooms

Pork ankle-bone

Pork ankle-bone marinated in mustard and spices

Cabbage rolls

Veal mince rolled in a cabbage leaf with egg-lemon sauce

ΨΗΤΑ ΣΟΥΒΛΙΑΣ

ROASTED

Κατσικάκι ευχώριο (το κιλό)

Το Πάσχα ή κατά παραγγελία

Κοκορετσάκι

Το Πάσχα ή κατά παραγγελία

Κατσικάκι βουλωτό

Το Πάσχα ή κατά παραγγελία

Goat on the spit (kilo)

At Easter season upon order

Kokoretsi

Skewered lamb organ meat, At Easter season upon order

Stuffed goat with rice

At Easter season upon order





ΓΛΥΚΑ - ΦΡΟΥΤΑ

Χαλβάς «Τ' Αρχοντικό»

Ζεστός χαλβάς με καβουρδισμένο αμυγδαλό φιλέ

Μακεδονικός χαλβάς

Γλυκά του κουταλιού

Κυδώνι, καλοκύθα

Παγωτό «Τ' Αρχοντικό»

Κορμός σοκολάτας

Πανακότα με σιρόπι σοκολάτας

Φρουτοσαλάτα

Φρούτα εποχής

SWEETS - FRUITS

Halvas "Arhontiko"

Hot Halvas with roasted almonds

Halvas

Traditional sweets

Quince, pumpkin

Ice cream "Arhontiko"

Chocolate "trunk"

Panacotta with chocolate syrup

Fruit salad

Fruit of the season

ΡΟΗΜΑΤΑ - ΔΡΑΧΜΕΣ

Κόκα-Κόλα

πορτοκαλάδα

Λεμονάδα

γκαζόζα

Σουρωτή

Εμφιαλωμένο νερό

Ελληνικός καφές

Ελληνικός καφές διπλός

Διάφορα τσάγια

Σοκολάτα Cadbury

Γαλλικός φίλτρου

Νες καφέ & φραπε

Espresso

Διπλος espresso

Freddo espresso

Freddo espresso cappuccino

Cappuccino

REFRESHMENTS

Coca - Cola

Orangeade

Lemonade

Sprite

Sparkling mineral water "Souroti"

Still Mineral water

Greek coffee

Double greek coffee

A selection of Tea

Chocolate Cadbury

Filter coffee

Nescafe

Espresso

Double espresso

Espresso freddo

Cappuccino Freddo

Cappuccino





ΜΠΥΡΕΣ

*Αλφα Weiss
Άμοτελ
Χάινεκεν
Αλφα
Κάιζερ
Φιξ ξανθιά ή μαύρη
Amstel Ραντλερ*

BEERS

*Alfa Weiss
Amstel
Heineken
Alfa
Kaizer
Fix blond or black
Amstel radler*

ΟΥΖΑ

*Ούζο Βαρβαγιάννη
Ούζο Πλωμαρίου
Ούζο Μπαμπατζίμ*

OUZO

*Ouzo varvagianni
Plomariou Ouzo
Ouzo Babatzim*

*Τσίπουρο Αποστολάκη
Τσίπουρο Τσιλιλή*

*Apostolaki Tsipouro
Tsilili Tsipouro*

ΡΕΤΣΙΝΕΣ

*Κεχριμπάρη
Βασιλική
Χύμα ρετσίνα τυρνάβου
Μαλαματίνα
Μιχάλη Γεωργιάδη
Αμπελισιους*

RETSINA

*Kehribari
Vasiliki
Retsina draft
Malamatina
Georgiadi Mihali
Ampelicious*





ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

WHITE WINES

Κτήμα Γεροβασιλείου

Georovasilίου

Ντροπαλό

Dropalo

Παράγκα

Paranga

Βιβλική χώρα

Vivlia chora

Μοσχοφιλέρο

Moshofillero

Μοσχάτο Τύρναβου

Mochato Tīrnavou

Χύμα 500gr

From the barrel 500gr

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

ROSE WINES

Ακακίες του Κυρ Γιαννη

Akakies

Αμπελισίους Γεωργιάδη

Ampelicious Georgiadi





Κτήμα Τεροβασιλείου

Georovasiliou

Grande Reserve Νάουσα

Grande Reserve Naousa

Ραψάνη Τσάνταλη.

Rapsani Tsantali

Chateau Καρρά

Château Carra

Παράγκα

Paranga

Κάβα Μπουτάρη

Cava Boutari

Θέμα Παυλίδη

Thema Paulidi

Νάουσα Μπουτάρη

Naousa Boutari

Χύμα Κρασί (500ml)

Αγιοργίτικο ξηρό ή ημίγλυκο

Wine from barrel (500ml)

Agiorgitiko dry or semi-sweet





Άφροι ΚΑΡΑΝΤΑΛΗ Ο.Ε.

Βασιλικά Θεσσαλονίκης

Τηλ.: (23960) 22.821

Τ' Αρχοντικό αποτελεί χρόνια τώρα μια από τις λαμπρότερες προτάσεις απόδρασης από το στρες της πόλης. Μόλις 20 λεπτά από το κέντρο, στο 26ο χλμ Θεσσαλονίκης / Πολυγύρου, λίγο πριν τα Βασιλικά, σας υποδέχεται στον καταπράσινο κήπο του για ένα αξέχαστο γεύμα.

Κατάλληλα διαμορφωμένοι χώροι προσφέρουν άνετο πάρκινγκ αλλά και ασφαλές, ξένοιαστο παιχνίδι για τα παιδιά σας στον εξοχικό παιδότοπό μας.

Χειμώνα καλοκαίρι η φυσική ομορφιά συνυπάρχει με την άνεση και την λειτουργικότητα. Το ανακαινισμένο σαλόνι μας δημιουργήθηκε με μεράκι και παραδοσιακά υλικά όπως το ξύλο και η πέτρα, για να σας προσφέρει ζεστασιά και κέφι στις εξορμήσεις της παρέας σας. Επίσης, ο χώρος προσφέρεται για κάθε είδους εκδηλώσεις (Γάμους, Βαπτίσεις, Χοροί, Αρραβώνες, Δεξιώσεις, παιδικά πάρτι).

Οι προσεγμένες γευστικές προτάσεις μας, βασισμένες στα αγνά παραδοσιακά υλικά της μεσογειακής κουζίνας με πινελιές από τη σύγχρονη μαγειρική, καθώς και η απaráμιλλη ποιότητα μας έχουν κάνει να ξεχωρίζουμε χρόνια τώρα.

Άλατι, πιπέρι, ρίγανη... και το φαγητό μετατρέπεται από καθημερινή συνήθεια, σε γευστική απόλαυση. Σούβλα και σχάρα... και τα μυστικά του κρέατος αποκαλύπτονται μπροστά σας, με αποκορύφωμα το χωριάτικο λουκάνικο Βασιλικών και τον παραδοσιακό τυγεροσαρμά!

***Η εμπειρία τόσων ετών εγγυάται την ευχαρίστησή σας!
Σας περιμένουμε και καλή σας όρεξη***





ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

WHITE WINES



Λημνιά Γή

Λευκός ξηρός οίνος Ο.Π.Α.Π., από επιλεγμένο Μοσχάτο Αλεξανδρείας ορεινών αμπελώνων της Β.Α. Λήμνου. Με ήπια πίεση απομονώνεται ο πρόρραγος αουτηράς, ο οποίος με ελεγχόμενη αλκοολική ζύμωση στους 16 ° C μετατρέπεται σε οίνο κύρους, ισορροπημένο και προικισμένο με τον πλούτο των αρωματικών θησαυρών της Λημνιακής γης. Η Λημνιά Γη αποτελεί ιδανικό οίνο για απαιτητικούς ουρανίσκους και ξεχωρίζει για τα φρονιτώδη αρώματά του σε ανθικό φόντο. Οι χαρακτηριστικές μυρωδιές δημητριακών που κυριαρχούν στον αρωματικό χαρακτήρα της Λήμνου, παίζουν κρυφτό με περίτεχνο τρόπο. Σερβίρεται στους 10 ° C και συνοδεύει αρωματικά πιάτα, φάρια, θαλασσινά, τυριά, λευκά κρεατικά, εδέσματα ελαφριάς κουζίνας, εξωτικά

Φιάλη των 750ml



Κτήμα Γεροβασιλείου

Λευκός Οίνος, Ξηρός

Δημιουργήθηκε με το πετυχημένο πάντρεμα δύο Ελληνικών ποικιλιών, του Ασύρτικου και της σπάνιας ποικιλίας Μαλαγουζιάς. Το χρώμα του κρασιού είναι λαμπερό αχνόξανθο με πρασινωπές ανταύγειες. Η «μύτη» του εκφραστική, με εναλλασσόμενες εντυπώσεις, καθώς δίπλα στα εξωτικά φρούτα περνούν μήμες πιπεριάς, πορτοκαλιού, πεπονιού, βοτάνων και λεμονιού.

Η πρώτη επαφή στο στόμα αποπνέει ευγένεια, ενώ η συνολική παρουσία χαρακτηρίζεται από πλούτο, αρμονία, ευχάριστη ζωντάνια και λεμονάτο τελείωμα.

Απολαύστε το στα πρώτα 2 χρόνια της ζωής του.

• Προσερό στους 8-10°C

- Θαλασσινά, φάρια, λευκά κρέατα με απλές σάλτσες, ζυμαρικά, χωριάτικη σαλάτα (ντομάτα & φρέτα).

Λευκός Κτήμα Χατζημηχάλη 2006 Τοπικός Οίνος Κοιλιάδας Αταλάντης

Ο Λευκός Κτήμα Χατζημηχάλη αποτελεί τη βάση της φιλοσοφίας μας για την ανάδειξη του ιδιαίτερου χαρακτήρα της 'Χώρας' της Κοιλιάδας Αταλάντης. Επιλέγοντας διαφρορετικές ποικιλίες από τα Αμπελοτόπια του Κτήματος Χατζημηχάλη δημιουργούμε αυτό το εκφραστικό κρασί με σεβασμό στη φύση και τον άνθρωπο.

Ποικιλίες: Chardonnay, Ρομπόλα, Αθήρι και Ασύρτικο

Προέλευση: Από ιδιόκτητους αμπελώνες του Κτήματος Χατζημηχάλη στην Κοιλιάδα Αταλάντης.

Εμφιάλωση: Ουινοποιείται με λευκή οινοποίηση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία (16°C). Η εμφιάλωση γίνεται στο Κτήμα στην Αταλάντη Λοκρίδας. Κυκλοφορεί σε φιάλες των 750ml.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:

Αχνόξανθο, λαμπερό χρώμα. Προσερό με διακριτικά φρονιτώδη αρώματα. Ισορροπημένο με καλή οξύτητα και ευχάριστη μακρά επίγευση.

Αρμονία: Μεγάλες δυνατότητες γευστικών συνδυασμών. Ελληνικοί μεζέδες, φάρια ψητά ή τηγανητά, πουλερικά, χοιρινό και πιάτα μαγειρεμένα με παραδοσιακούς αλλιά και κοσμοπολίτικους τρόπους.

Σερβίρεται: Ξηρό, στους 8 - 10°C.

Αιχμάλωση (Ωρίμανση - Πάλαλωση):

Απολαύστε τη φρεσκάδα του τα τρία πρώτα χρόνια της ζωής του.





ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Οίνος Ημίξηρος

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: Πόλυτοκικιακός οίνος

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Ντεμπίνα, Φοδίτης, Βλάχικο, Μπεκάρι και Αγιωργίτικο

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ: Ντεμπίνα Ζίτσα (μόναστηρι (ύψος 700μ.), Βλάχικο & Μπεκάρι, Αγιωργίτικο (Νεμέα), Φοδίτης

Ημερομηνίες τρύγου: Ντεμπίνα τέλος Σεπτεμβρίου έως μέσα Οκτωβρίου, Βλάχικο και Μπεκάρι πρώτο δεκαπενθήμερο Οκτωβρίου, Αγιωργίτικο και Φοδίτης τέλος Σεπτεμβρίου

Οινοποίηση/Ορίμανση: Προζυμωτική κρυσταλλοποίηση σε χαμηλή θερμοκρασία. Οι ποικιλίες οινοποιούνται ξεχωριστά. Ζύμωση σε ανοξειδωτές δεξαμενές και σύντομη ωρίμανση πάνω στις φίνες σιλαόατες.

Αλκοολικός τίτλος: 12,00%

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Εντυπωσιακά και γρινεσοτά αρώματα λευκών και κόκκινων φρούτων δίνουν δροσερά και στρωγυλά κρασιά με αρμονία αρωματικών εντάσεων και ισορροπημένη οξύτητα.



ΑΘΗΡΙ ΤΣΑΝΤΑΛΗ

Τύπος Κρασιού:

Λευκό, ξηρό, Τοπικός Μακεδονικός οίνος.

Ποικιλιακή Σύθεση:

Αθήρι.

Παραγωγός:

Ευάγγελος Τσάνταλης.

Βαθμοί:

11.5%vol.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:

Λευκοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Ευχάριστο, λεπτό φρουτώδες άρωμα. Γεύση απαλή, γεμάτη, δροσερή και ισορροπημένη.

Συνδυασμοί:

Συνδυάζεται με οστρακοειδή, θαλασσινά, ψάρια στη σχάρα, ελαφρά τυριά, φρούτα. Σερβίρεται στους 10-12oC

Φιάλη των 750ml

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ

ΓΕΥΣΙΓΓΝΩΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Το ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ 2006 είναι ένα ευκολόπιτο, φρέσκο κρασί με πρασινοκίτρινες ανταύγειες και αρωματική ένταση που χαρακτηρίζεται από άνθη λουλουδιών.

Στη γεύση είναι γεμάτο και ισορροπημένο με μακριά αρωματική επίγευση.

Το Μοσχοφίλερο Μπουτάρη 2006 είναι ένα ιδιαίτερα αρωματικό κρασί στην καλύτερη έκφραση της ποικιλίας του.

Είναι ευκολόπιτο, φρέσκο, γεμάτο και ισορροπημένο.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: Καταναλώνεται φρέσκο στην θερμοκρασία των 10 - 12 oC και συνοδεύει περίφημα πιάτα θαλασσινών, ψαριών και πουλερικών. Επιπλέον ο αρωματικός του χαρακτήρας προκαλεί τα πιάτα φρούτων.

Φιάλη των 750ml





ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

ROSE WINES



Grenache Rose Tsantalia

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ - ΑΓΙΟΣ ΠΑΥΛΟΣ

Χαλκιδικής Τοπικός Οίνος,
από την ποικιλία Grenache rouge.

Χρώμα τριανταφυλλί.
Αρώματα φράουλας και βύσσινου.
Γεύση ισορροπημένη με μέτρια οξύτητα
που του χαρίζει φρεσκάδα.

Απολαύστε τον με ώριμα αλλαντικά,...
ψητά ή τηγαυιτά μπαρμπούνια, γαρίδες,...

Διατίθεται σε συσκευασία των 0,75L



ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟΣ (ροζέ)

Μακεδονικός Τοπικός οίνος,
από τις ποικιλίες Ξινόμαυρο & Μοσχόμαυρο.

Χρώμα ζωηρό ροζέ.
Άρωμα που θυμίζει ώριμα κόκκινα φρούτα.
Γεύση στρογγυλή και χαρακτηριστικά γεμάτη
με έντονο το αίσθημα της φρεσκάδας.

Απολαύστε τον με αλλαντικά,...
λαδερά της μεσογειακής κουζίνας,...

τυριά,...
φρούτα,...

Διατίθεται σε συσκευασία των 0,75L





ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

RED WINES



ΡΑΦΑΝΗ ΤΣΑΝΤΑΛΗ (ερυθρός)

Όινος Ονομασίας Προέλευσης Ραφάνη
Ανώτερης Ποιότητας
από τις ποικιλίες Ξινόμαυρο, Κρασάτο και Σταυρωτό,
ωριμάζει για 12 μήνες σε μικρά δρύινα βαρέλια.

Χρώμα έντονο κόκκινο.
Αρώματα από αποξηραμένα φρούτα και μπαχαρικά.
Γεύση γεμάτη, ισορροπημένη, με μαλακές τανίνες.

Απολαύστε τον με μαγειρεμένα κρεατικά, κυνήγι,...
στιφάδο, σπετσοφάϊ,...
παραδοσιακές πίτες της περιοχής,...
ώριμα τυριά,...

Διατίθεται σε συσκευασία των 0,75L



GRANDE RESERVE ΝΑΟΥΣΣΑ 2001 (750 ml)

Το GRANDE RESERVE ΝΑΟΥΣΣΑ έχει ταυτιστεί με την Μπουτάρη
αφού είναι από και τα πρώτα και γνωστότερα κρασιά της. Το πρώτο
κόκκινο κρασί που εισήγαγε στην αγορά την έννοια της περιορισμένης και
ελεγχόμενης παραγωγής από επιλεγμένα σταφύλια. Έχει στο ενεργητικό
του αμέτρητες διακρίσεις ενώ θεωρείται σταθερά από Έλληνες και ξένους
γευσιγνώστες σαν ένα από τα καλύτερα ελληνικά ερυθρά κρασιά

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ: Οινοποιείο Νάουσας

ΠΕΡΙΟΧΗ: Νάουσα

ΤΥΠΟΣ ΚΡΑΣΙΟΥ: Ερυθρό, ξηρό

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ: ΟΠΑΠ Νάουσα

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ: Ξινόμαυρο

% ΑΛΚΟΟΛ: 13%

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ: Προτείνουμε να ανοίξετε τη γιάλη
λίγη ώρα πριν από την κατανάλωση του κρασιού, βοηθώντας στην τέλεια
ανάπτυξη του μπουκέτου του. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 18C μετά την
προσεκτική μετάγγιση του, συνοδεύοντας κυνήγι, κόκκινα κρέατα με
αρωματικές και πικάντικες σάλτσες, καθώς και πικάντικα τυριά

Φιάλη των 750ml



CHATEAU PORTO CARRAS ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ

ΤΥΠΟΣ ΚΡΑΣΙΟΥ: Ερυθρός, Ξηρός, Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.)
Πλαγής Μελίτωνα

- ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Αημνιό
- ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ: 12%

Φιάλη των 750ml





ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΑΓΙΟΥ ΟΡΟΥΣ (ερυθρός)

Αγιορείτικος Τοπικός οίνος
από τις ποικιλίες Grenache rouge & Λημνιό,
από τον Αμπελώνα του Μετόχι Χρωμίτσα
στο Άγιο Όρος

Χρώμα έντονο κόκκινο.
Αρώματα κόκκινων φρούτων
σε φόντο δρύινου ξύλου και μπαχαρικών.
Γεύση μαλακή και μεστή.

Απολαύστε τον με ψητά κρέατα,...
κίτρινα τυριά,...

Διατίθεται σε συσκευασία των 0,75L



ΜΟΣΧΟΜΑΥΡΟ ΤΣΑΝΤΑΛΗ (ερυθρός)

Μακεδονικός Τοπικός οίνος,
από την ποικιλία **Μοσχόμαυρο**
(από τις σπανιότερες ελληνικές ποικιλίες).

Χρώμα ζωηρό κόκκινο.
Αroma γλυκό φρουτώδες που φέρνει στο νου
φραγκοστάφυλο και μύριλα.
Γεύση ευχάριστη με έντονη την αίσθηση της φρεσκάδας.

Απολαύστε τον με λευκά και κόκκινα κρεατικά,...
μαγειρεμένα με ελαφριές λευκές και κόκκινες σάλτσες,...
νεαρά και ώριμα τυριά,...

Διατίθεται σε συσκευασία των 0,75L



Κτήμα Τεροβασιλείου Ερυθρός Οίνος, Ξηρός

Παράγεται από τις ποικιλίες Syrah, Merlot και Grenache Rouge.

Παράγεται με την κλασική ερυθρή οινοποίηση με παρατεταμένη διάρκεια εκχύλισης, ενώ στη συνέχεια -μετά από την αλκοολική και την μηλογαλακτική ζύμωση- το κρασί παλαιώνει για ένα περίπου χρόνο σε κανούρια δρύινα γαλλικά βαρέλια.

Λαμπρό βαθυκόχρωμο χρώμα.
Σύνθετο "μπουκέτο" μπαχαρικών (μαύρο πιπέρι) με ώριμα μαύρα φρούτα (δαμάσκηνο, κεράσι)
και φρουγανισμένο φραμί.

Στο στόμα ευγενικές ταίνες υποστηρίζονται από άφθονο φρούτο δημιουργώντας έτσι μια εντύπωση δύναμης και ισορροπίας. Μακριά επίγευση με επανάληψη των μπαχαρικών.

Μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης για αρκετά χρόνια (10-15).

• Σερβίρεται στους 16-18° C

• Κυνήγι, κόκκινα κρέατα με μρωδικά, ώριμα τυριά.

Φιάλη των 750ml





**Ερυθρός Κτήμα Χατζημιχάλη
Τοπικός Οίνος Κριλάδας Αταλάντης**



Ποικιλία:
Syrah, Grenache, Merlot, Cabernet Sauvignon

Προέλευση:
Από τα αμπελοτόπια του Κτήματος Χατζημιχάλη στην Αταλάντη.
Εμφιάλωση:

Κλασσική ερυθρή οиноποίηση κατά την οποία αποκτά τα επιθυμητά χαρακτηριστικά χρώματος και αρωμάτων. Παλαίωση στο βαρέλι και στη γιάλη. Η εμφιάλωση γίνεται μέσα στο Κτήμα Χατζημιχάλη στην Αταλάντη.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:
Λαμπερό βαθυκόκκινο χρώμα, με ευχάριστα αρώματα κόκκινων φρούτων σε φόντο μπαχαρικών. Μαλακό και ευκολόπιτο, με κομψό, επίμονο τελείωμα.

Αρμονία:
Η φιλική του προσωπικότητα "παντρεύεται" εύκολα με τα περισσότερα πιάτα κρεατικών και αλλαντικών. Αγαπά επίσης τα ήπια τυριά.

Σερβίρεται: Στους 16-18°C.

Διάπλωση (Ωρίμανση - Παλαίωση):

Έτοιμο για το ποτήρι σας, μπορεί να παλαιωθεί τουλάχιστον για 6-8 χρόνια

Φιάλη των 750ml

ΚΑΒΑ ΜΠΟΥΓΙΑΦΗ 2002 (750 ml)

ΓΕΥΣΙΤΝΩΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Κρασί με έντονο κόκκινο χρώμα και κεραμιδι αντιαιχίες. Πλούσιο, γλυκό άρωμα όπου διακρίνουμε αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων σε συνδυασμό με αρώματα μπαχαρικών και τη φινέτσα του δρύινου βαρελιού. Κρασί λιπαρό, γεμάτο με καλή ισορροπία, έντονο άρωμα στο στόμα και καλή επίγευση.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ: Σερβίρεται στους 16- 18C συνοδεία κόκκινων κρεάτων, ψητών ή μαγειρευτών, κουνιγιού και τυριών

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ:

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ: Οινοποιείο Νάουσας

ΠΕΡΙΟΧΗ: Αλλη

ΤΥΠΟΣ ΚΡΑΣΙΟΥ: Ερυθρό, ξηρό

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ: Επιτραπέζιος Οίνος

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ: Ξινόμαυρο, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon

% ΑΛΚΟΟΛ: 12%

Φιάλη των 750ml



ΝΑΟΥΣΣΑ ΜΠΟΥΓΙΑΦΗ 2004 (750 ml)

ΓΕΥΣΙΤΝΩΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Πρόκειται για ένα κρασί με έντονο ερυθρό χρώμα. Στο άρωμα του ξεδιπλώνεται ο χαρακτήρας του Ξινόμαυρο με το χαρακτηριστικό φρονιτώδες άρωμα σε συνδυασμό με έντονα αρώματα παλαίωσης όπως δρύινου βαρελιού, σοκολάτας και μπαχαρικών Στο στόμα είναι καλοδομημένο, γεμάτο με καλό σώμα και λιπαρότητα. Κρασί με γλυκά αρώματα φρούτων και μπαχαρικών στο στόμα και αρωματική επίγευση.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ: Για την βέλτιστη απόλαυσή του, προτείνουμε το σερβισμό του στους 16-18C συνοδεύοντας κόκκινα κρέατα με σάλτσες καθώς και κίτρινα τυριά

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ: Οινοποιείο Νάουσας

ΠΕΡΙΟΧΗ: Νάουσα

ΤΥΠΟΣ ΚΡΑΣΙΟΥ: Ερυθρό, ξηρό

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ: ΟΠΑΠ Νάουσα

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ: Ξινόμαυρο

% ΑΛΚΟΟΛ: 12%

Φιάλη των 750ml

