



FOOD CAFE COCKTAILS SUMMER 2025

Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΜΑΣ

Στο Med Cafe & Restaurant δημιουργούμε εκλεπτυσμένα πιάτα με μεσογειακό χαρακτήρα, που αγκαλιάζουν την άνεση και τη γεύση. Με σεβασμό στη φιλοσοφία «από το χωράφι στο τραπέζι», χρησιμοποιούμε βιολογικά, τοπικά υλικά.

Το μενού επιμελείται ο σεφ Παύλος Κυριάκης



www.medcafe.gr



[#medcaferestaurant](https://www.instagram.com/medcaferestaurant)



[@medrestaurant](https://www.facebook.com/medrestaurant)

ΒΑΣΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Το **ψωμί** μας παρασκευάζεται φρέσκο καθημερινά από τον σεφ μας.

Το **μοσχάρι** προέρχεται από επιλεγμένες ελληνικές φάρμες από τη βόρεια Ελλάδα έως την Κρήτη.

Οι **φρέσκες πορτσίνι** και οι **καλοκαιρινές τρούφες** προέρχονται από την **Funghi Hellas** στην Πελοπόννησο.

Ο **ξιφίας** αλιεύεται στα νότια της Κρήτης.

Τα παραδοσιακά κρητικά **«σκιουφιχτά» ζυμαρικά** προέρχονται από τη Melko που βρίσκεται στις Γκαγκάλες, Κρήτης.

Το **χοιρινό** μας είναι Iberico από την Φάρμα Kermes που βρίσκεται στο Ορος Λαπίθα στη Δυτική Πελοπόννησο.

Το **τυρί** μας είναι από την περιοχή Αμάρι, στο Ρέθυμνο, Κρήτης.

Η αφιτράριστη βαρελίσια **μπύρα** μας, η Charma, προέρχεται από το χωριό Ζουνάκι της Κρήτης.

Ένα μέρος των **λαχανικών** μας είναι από τον δικό μας πιστοποιημένο βιολογικό κήπο, ενώ άλλα προέρχονται από τη φάρμα Βεζιρόγλου στη Βόρεια Ελλάδα.

Χρησιμοποιούμε μόνο έξτρα παρθένο **ελαιόλαδο** από το οικογενειακό μας κτήμα στην Επισκοπή Κρήτης για τις σαλάτες και τα κρύα πιάτα.

Οι κόκκοι του **καφέ** μας καβουρδίζονται εβδομαδιαία στο καφεκοπτείο του κ. Αρχοντάκη στα Χανιά Κρήτης.

Μέρος του **παγωτού** μας παράγεται στην Κρήτη, με 100% κατσικίσιο γάλα.

Χρησιμοποιούμε **ανακυκλώσιμες χαρτοπετσέτες** και **ανακυκλώνουμε** όλα τα οργανικά τρόφιμα, τα οποία κομποστοποιούνται για **φυσικό λίπασμα** για τον κήπο μας.

Παρακαλούμε ενημερώστε την ομάδα μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές δυσανεξίες.



ΚΗΠΟΣ

GREEN CAESAR (V)

μείγμα πράσινων σαλατικών, τηγανητό κοτόπουλο, κρουτόν από προζυμένιο ψωμί, χοιρινό «σιγκλίνο», παρμεζάνα, βινεγκρέτ • 14

BUFFALO BURRATA (V)

Μπουράτα, ντοματίνια, τουρσί κόκκινο κρεμμύδι, κρίταμο, ζωμός αγγουριού • 12

ΣΑΛΑΤΑ ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑΣ (V)

Φύλλα baby σπανάκι, βινεγκρέτ άνηθου, τραγανό φύλλο κρούστας, κατσικίσιο τυρί, φρέσκο κρεμμύδι • 10

ΣΑΛΑΤΑ BABY LEAVES (V)

Μείγμα baby leaves, τυρί ταλαγάνι, καρύδια, αχλάδι, dressing ρακόμελου • 12

ΤΗΓΑΝΙ & ΦΟΥΡΝΟΣ

ΨΩΜΙ ΤΟΥ ΣΕΦ (V)

Σερβίρεται με ελαιόλαδο από το αγρόκτημα του παππού μας • 3.50

DIPS & ΠΙΤΑ (V)

χούμους; ρεβίθια αλεσμένα με ταχίνι και ελαιόλαδο
ράιτα; γιαούρτι, ελαιόλαδο, αγγούρι, δυόσμος, πάπρικα
σάλτσα ντομάτας; ψιλοκομμένη ντομάτα, μυρωδικά, ελαιόλαδο | Σερβίρονται με δύο πίτες • 14

ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ (V)

με γλάσο μελιού και σάλτσα *chimichurri*, ντοματίνια, κολοκυθόσποροι, γραβιέρα Κρήτης • 12

ΤΡΟΥΦΟΠΑΤΑΤΕΣ (V)

φρέσκες τοπικές πατάτες, λευκό έλαιο τρούφας, παρμεζάνα, θαλασσινό αλάτι, θυμάρι, *aioli* • 8
+ φρέσκια τρούφα • 5

ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ (V)

σάλτσα φέτας, μαύρο σουσάμι, τυρί Μετσοβόνη • 12

CARPACCIO ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ

λεπτές φέτες μοσχαρίσιου φιλέτου, άρκευθος, παρμεζάνα, ρόκα, κάπαρη, άρωμα τρούφας • 18

CEVICHE TACOS (GF)

ψάρι ημέρας, αβοκάντο, μάνγκο, κόλιανδρος, λάιμ, τσίλι, τραγανές τორτίγιες καλαμποκιού • 16

ΤΗΓΑΝΙ & ΦΟΥΡΝΟΣ

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ (*)

σάλτσα ντομάτας, φέτα, τσορίθο, μαϊντανός, τσίλι • 15

ΚΟΚΚΙΝΟΣ ΤΟΝΟΣ ΤΑΤΑΚΙ (*)

Φιλέτο τόνου, φιστίκια Αιγίνης, ζωμός ελληνικής σαλάτας, αλμυρίκι, τσιπς παστελιού, σκόνη από ελιά Καλαμών • 24

PORK BELLY TACOS (GF)

αργοψημένο χοιρινό, ντομάτα, κρεμμύδι, γιαούρτι, μουστάρδα. Σερβίρεται σε τρεις ανοιχτές τορτίγιες καλαμποκιού • 15

ΤΑΡΑΜΑΣ

αυγοτάραχο, λευκός ταραμάς, λεμόνι κονφί • 8

ΚΡΗΤΙΚΗ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ

με παραδοσιακά «σκιουφιχτά», χοιρινό απάκι, κρέμα και ανθότυρο Κρήτης • 21

ΑΣΤΑΚΟΣ & ΚΟΧΥΛΙΑ (*)

μισός αστακός (400-500 γρ.), ζυμαρικό κοχύλι, ντοματίνια κονφί, μπισκ αστακού, έλαιο εστραγκόν, χαβιάρι • 49

ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ (V)

λιγκουίνι με enoki, porcini και λευκά μανιτάρια, miso, κρέμα, θυμάρι και κακάο nibs • 18 + φρέσκια τρούφα • 5

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΡΙΖΟΤΟ ΚΗΠΟΥ (V)

ρύζι Carnaroli, βασιλικός, κολοκύθι, αρακάς, ντοματίνια, παρμεζάνα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο • 16

ΨΗΣΤΑΡΙΑ & ΚΑΡΒΟΥΝΑ

ΧΟΙΡΙΝΗ IBERICO ΜΠΡΙΖΟΛΑ 330-350 γρ.

μαριναρισμένη σε σόγια, μέλι, τζίντζερ και λάιμ.
Σερβίρεται με *salsa* από ψητό ανανά • 29

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

φιλέτο κοτόπουλου, ψητό μπρόκολο, πουρές αρακά,
γιαούρτι, σάλτσα από ζωμό κοτόπουλου • 22

ΞΙΦΙΑΣ ΣΟΥΒΛΑΚΙ

ξιφίας, ταμπουλέ, *dressing* λιαστής ντομάτας, *baby*
μαρούλι • 32

RIB EYE STEAK 330-350 γρ.

μία από τις πιο γευστικές κοπές μοσχαρίσιου κρέατος.
Τρυφερό, με εξαιρετική κατανομή λίπους. Σερβίρεται
με *baby* πατάτες • 42

ΓΥΡΟΣ ΑΡΝΙΟΥ

αργοψημένος ώμος αρνιού, τουρσί κρεμμύδι, πίτα,
σαλάτα ράιτα • 27

ΤΣΙΠΟΥΡΑ

ολόκληρη τσιπούρα, σαλάτα μάραθου-
εσπεριδοειδών, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, σάλτσα
λευκού κρασιού, κάπαρη • 26

ΑΣΤΑΚΟΣ τιμή αγοράς (*)

ολόκληρος αστακός στη σχάρα, σερβίρεται με
καλαμπόκι και *baby* πατάτες φούρνου, *aioli*

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ *peppercorn* • 3 | *chimichurri*
• 3 *aioli* • 1.50 | • Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο (100ml) • 4

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ψητό *baby* μπρόκολο | πράσινη
σαλάτα | ταμπουλέ | *baby* πατάτες • 3
καλαμπόκι σχάρας | φρέσκια μαύρη τρούφα • 5

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΖΕΣΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΟ BROWNIE

παγωτό με αλμυρή καραμέλα, σοκολατένια γκανάζ,
μακαντάμια • 14

ΤΑΡΤΑΚΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

αρωματισμένο με βασιλικό και ξύσμα λεμονιού,
σερβίρεται με σορμπέ βατόμουρο • 12

ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ

κρέμα λευκής σοκολάτας, καραμελωμένο φύλλο,
σιρόπι με άρωμα ρούμι, παγωτό φιστίκι • 12

ΠΑΓΩΤΟ (τιμή ανά μπάλα)

σοκολάτα, stracciatella (vegan), σορμπέ βατόμουρο,
φιστίκι, βανίλια Μαδαγασκάρης, αλμυρή καραμέλα • 4



ΚΟΚΤΕΙΑ

TEA-KEY BOBA φρέσκο, φυτικό

τζιν, αγγούρι, matcha, popping lychee bobas, aquafaba, λάιμ, kaffir • 12

PINA & COCO γλυκό, φρουτώδες

ένα τροπικό μείγμα από ρούμια, πουρέ καρύδας και χυμό ανανά, σερβιρισμένο σε φρέσκια baby καρύδα και σαντιγί από ανανά και μαχλεπι

- χωρίς αλκοόλ 9 / κανονικό 12

ISLAND OF PASSION γλυκό, φρουτώδες

βότκα με φρούτα του πάθους, εσπεριδοειδή, βανίλια Μαδαγασκάρης, bitters, Tajin και σόδα ανανά

- χωρίς αλκοόλ 8 / κανονικό 12

BLAZING SUN φρουτώδες, ελαφρώς πικάντικο

τεκίλα Blanca με έγχυση jalapeno, χυμός καρπουζιού και ροδιού. Θαλασσινό αλάτι

- χωρίς αλκοόλ 8 / κανονικό 12

TIKI DON φρούτα & μπαχαρικά

μείγμα ρουμιών Τζαμάικας, Dom λικέρ, χυμός μάνγκο, σπόρος τόνκα και εσπεριδοειδή • 12

ΟΑΧΑΚΑ καπνιστό & φρουτώδες

σμέουρα, mezcal με έγχυση κακάο, λάιμ, τεκίλα, orgeat, aquafaba, 'Sal de Gusano' αλάτι από σκουλήκια αγαύης της Οαχάκα • 12

ΚΑΚΙ-GORI φρουτώδες & ελαφρώς πιπεράτο

τεκίλα Blanca, grapefruit soda, χιόνι φράουλας, ροζ πιπέρι, εσπεριδοειδή

- χωρίς αλκοόλ 9 / κανονικό 12

ΚΟΚΤΕΙΑ

SINGAPORE SLING φρουτώδες & δυνατό

Ένα τροπικό μείγμα που σε ταξιδεύει στη Σιγκαπούρη των αρχών του 1900, όπου αυτό το "Punch" ήταν από τα λίγα επιτρεπόμενα αλκοολούχα ποτά σε δημόσιους χώρους. Περιέχει τζιν, Benedictine, Cherry Heering, Cointreau, ανανά, λάιμ και βότανα • 14

TROPICAL DAIQUIRI φρουτώδες & δυνατό

Λευκό ρούμι, βανίλια Μαδαγασκάρης, χυμός λάιμ, αφρό καρύδας και μπανάνας • 14

JUNGLE BIRD φρουτώδες & γλυκόξινο

Μείγμα σπιτικών ρουμιών, λικέρ ανανά, Aperol, χυμός ανανά και εσπεριδοειδή. Σερβίρεται σε ανανά. Τόλμησε να το τελειώσεις μόνος!

• χωρίς αλκοόλ 12 / κανονικό 24

MELON PISCO SOUR γλυκόξινο

πεπόνι Honeydew, Pisco, Benedictine, λάιμ, aquafaba, Amargo Chuncho • 12

PROHIBITION ICED-TEA δυνατό & εσπεριδοειδές

ένα διαχρονικό κλασικό κοκτέιλ στο Med, αφιερωμένο στην εποχή της Ποτοαπαγόρευσης! Αποτελείται από πέντε premium λευκά αποστάγματα, κρύο εκχύλισμα τσαγιού Earl Grey και περγαμόντο. Το παγώνουμε με ξηρό πάγο σε τσαγιέρα • 14

LOST PARADISE δυνατό & ξηροκαρπάτο

νερό καρύδας, ρούμι, creme de cacao blanc, χυμός λάιμ, σόδα, καβουρδισμένες νιφάδες καρύδας • 12

ΤΕΛΕΙΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

ΒΟΤΚΑ

Grey Goose - club soda, λάιμ • 14

ΤΖΙΝ

Rumors - Ένα τζιν από τη Χερσόνησο, σερβίρεται με Three Cents Mediterranean tonic, θυμάρι, ντοματίνι • 12

Hendricks Amazonia - Three Cents tonic, φύλλο καφίρ, λάιμ • 18

ΤΕΚΙΑΛΑ

Cazadores Blanco - Three Cents ginger beer, λάιμ • 12

ΡΟΥΜΙ

Appleton Estate Signature Blend - Νερό καρύδας • 14

ΟΥΙΣΚΙ

Jack Daniel's - Three Cents cherry soda • 15



ΧΥΜΟΙ

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ • 4 | **ΜΗΛΟ** • 6

ΡΟΔΙ • 5

ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΤΣΑΪ

με μαύρο τσάι; επιλέξτε μεταξύ φρούτα του πάθους ή φράουλα • 5

ΛΕΜΟΝΑΔΑ & ΜΕΝΤΑ

φρέσκια μέντα, χυμός λεμονιού, σπιτικό σιρόπι μέντας και σόδα • 6

ΦΡΕΣΚΙΑ BABY ΚΑΡΥΔΑ

απολαύστε τη δική σας νεαρή καρύδα και το δροσιστικό παγωμένο νερό καρύδας της. Ιδανικό για μια ζεστή καλοκαιρινή μέρα • 7

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

*Pepsi / 7-Up / Pepsi Max / Πορτοκαλάδα
Γκρέιπφρουτ σόδα* • 3.50

Θεόνη-Φυσικό μεταλλικό νερό 50cl • 3

Aqua Carpatica φυσικό ανθρακούχο νερό
33cl • 3.50 | 75cl • 6

*Three Cents premium tonic ρουφήματα:
Aegean tonic / Pineapple soda / Cherry soda
Ginger beer / Dry Tonic* • 6

ΚΑΦΕΣ, ΤΣΑΪ & ΚΑΚΑΟ

Προσθέστε γάλα αμυγδαλού +1.50

ΖΕΣΤΑ

Καπουτσίνο μονό • 4 | διπλό • 5

Λάτε • 4 **Αμερικάνο** • 4

Εσπρέσο μονό • 3 | διπλό • 4

Σοκολάτα • 5 | **Τσάι κακάο** • 4

Tea Earl Grey, Πράσινο τσάι, Φρέσκο τσάι μέντας • 3

ΚΡΥΑ

Freddo εσπρέσο • 4.50 | **Freddo καπουτσίνο** • 5

Αμερικάνο με καρύδα – νερό καρύδας, μονή δόση espresso, καβουρδισμένη καρύδα, θυμάρι • 6

Παγωμένη σοκολάτα • 5 | **Παγωμένο Matcha latte** • 5



ΛΕΥΚΑ

Μοσχάτο, Βιδιανό - Κλάδος Οινοποιείο - *The Big Falcon*

Ένα πολύ φρέσκο φρουτώδες κρασί από το Ρέθυμνο της Κρήτης με πολύπλοκα αρώματα λουλουδιών, όπως τριαντάφυλλο και γιασεμί.

ποτήρι • 5 | **φιάλη** • 25

Sauvignon Blanc - *Southern Ocean*

Αυτό το κρασί διαθέτει κλασικά αρώματα από ζουμερά τροπικά φρούτα και ζωηρά εσπεριδοειδή, με έντονες γεύσεις φρούτα του πάθους και φραγκοστάφυλου. 75cl • 37

Βιδιανό - *Elia* - Οινοποιείο Καραβιτάκη

Αναμφίβολα μία από τις πιο κομψές και εντυπωσιακές εκφράσεις της διάσημης κρητικής ποικιλίας. Με αρώματα βερίκοκου, ροδάκινου, περγαμόντου και γκρέιπφρουτ. Διακριτικές νότες βανίλιας, βουτύρου, μελιού, φρυγανιάς και καπνού συμπληρώνουν το σύνολο. 75cl • 49

Ασύρτικο - *Lipon* - Κτήμα Σταυρόπουλου (VG)

Ένα τυπικό Ασύρτικο της ηπειρωτικής Ελλάδας, ξηρό με υψηλή οξύτητα, μεσαίο προς γεμάτο σώμα και μέτριο λεμονοπράσινο χρώμα. Η οξύτητα και η αίσθηση της θάλασσας του Ασύρτικου "παντρεύονται" τέλεια με όστρακα, θαλασσινά και ψάρια. Επίσης, θεωρείται το καλύτερο μη-Σαντορινιό Ασύρτικο.

ποτήρι • 6 | **φιάλη** • 30

Chardonnay - *Domaine d' Aussiers Baron de Rothschild, Lafite* (VG)

Με χρυσοκίτρινο χρώμα και λεπτό άρωμα τροπικών φρούτων και εσπεριδοειδών, με νότες βανίλιας και μελένιου ξύλου. Στον ουρανίσκο είναι φρέσκο, τραγανό και κομψό, με βελούδινη αίσθηση και ευχάριστη οξύτητα. 75cl • 43

Sauvignon Blanc - *Sancerre - Domaine Pierre Martin*

Καθαρό και φωτεινό στην όψη με πράσινες ανταύγειες, το *Sancerre Tradition* είναι μια κλασική έκφραση του *Sauvignon Blanc* από τα ασβεστολιθικά εδάφη της κεντρικής κοιλάδας του Λίγηρα. Αρώματα γκρέιπφρουτ και κυδωνιού συμπληρώνονται από νότες πυριτόλιθου και βρεγμένης πέτρας. Στο στόμα το κρασί έχει μέτριο σώμα με δροσιστική οξύτητα και μεγάλη βάθος φρούτου. 75cl • 79

ΡΟΖΕ

Merlot - *Fortant de France*

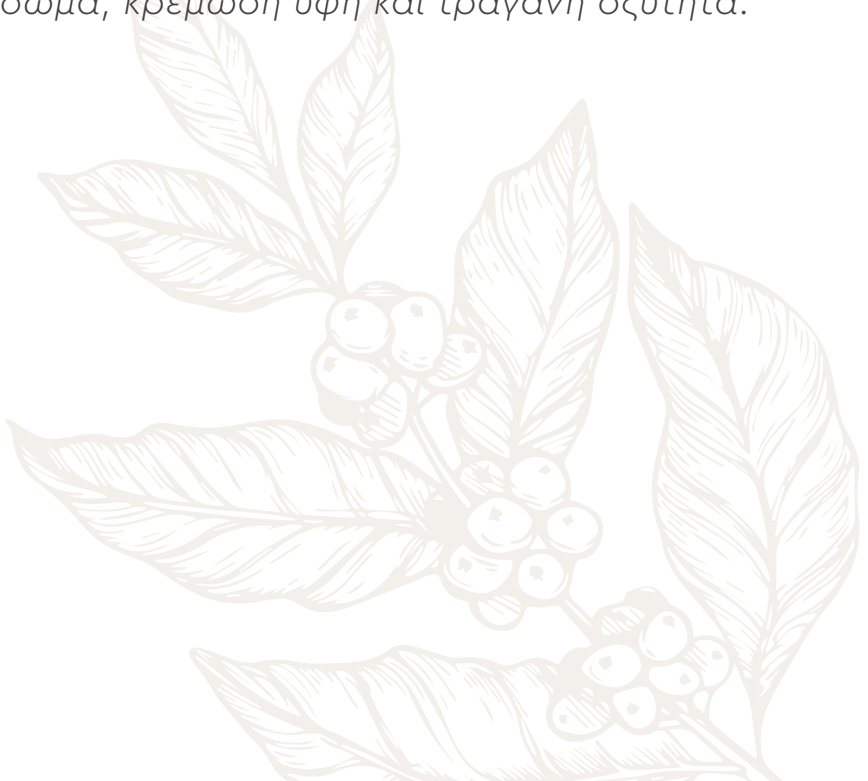
Προσφέρει ευχάριστο άρωμα με νότες φράουλας και δυόσμου. Νόστιμο στο στόμα με υπέροχη γεύση κόκκινων μούρων, με ελαφρύ έως μέτριο σώμα. **ποτήρι • 6 | φιάλη • 29**

11 Minutes - *Famiglia Pasqua* - *Corvina, Trebbiano, Syrah, Carmenere*

Ο χυμός αυτού του διακριτικά χρωματισμένου ροζέ έρχεται σε επαφή με τις φλούδες για 11 λεπτά, αποκτώντας την απαλή του απόχρωση από τον συνδυασμό των ποικιλιών *Corvina*, του λευκού *Trebbiano di Lugana*, του *Syrah* και του *Carmenere*. Το αποτέλεσμα είναι ένα κομψό, φωτεινό και φρουτώδες κρασί, με ζωνρή φράουλα, εσπεριδοειδή και δροσερή οξύτητα. Ένα εξαιρετικό κρασί για να απολαύσετε μόνο του ή με ψητό ψάρι. 75cl • 52

Grenache Rouge - *Geranium* – Οινοποιείο Καραβιτάκη

Με ανοιχτό ροζ χρώμα και κομψά αρώματα φράουλας, κερασιού, βατόμουρου, βανίλιας, μπριός και λευκού τριαντάφυλλου, κρέμας και ροδάκινου. Στο στόμα έχει μέτριο προς γεμάτο σώμα, κρεμώδη υφή και τραγανή οξύτητα. 75cl • 37



ΕΡΥΘΡΑ

Cabernet, Merlot - La Farra Amjo Rosso

Ένα ελαφρύ έως μεσαίου σώματος κόκκινο κρασί με αρώματα κόκκινων φρούτων, όπως ώριμη φράουλα και κεράσι, αλλά και αποξηραμένων βοτάνων και νύξεων καπνού. Αρωματικό, με λεπτές τανίνες. **ποτήρι • 6 | φιάλη • 28**

Ξινόμαυρο - Earth and Sky - Αμπελώνες Θυμιόπουλου

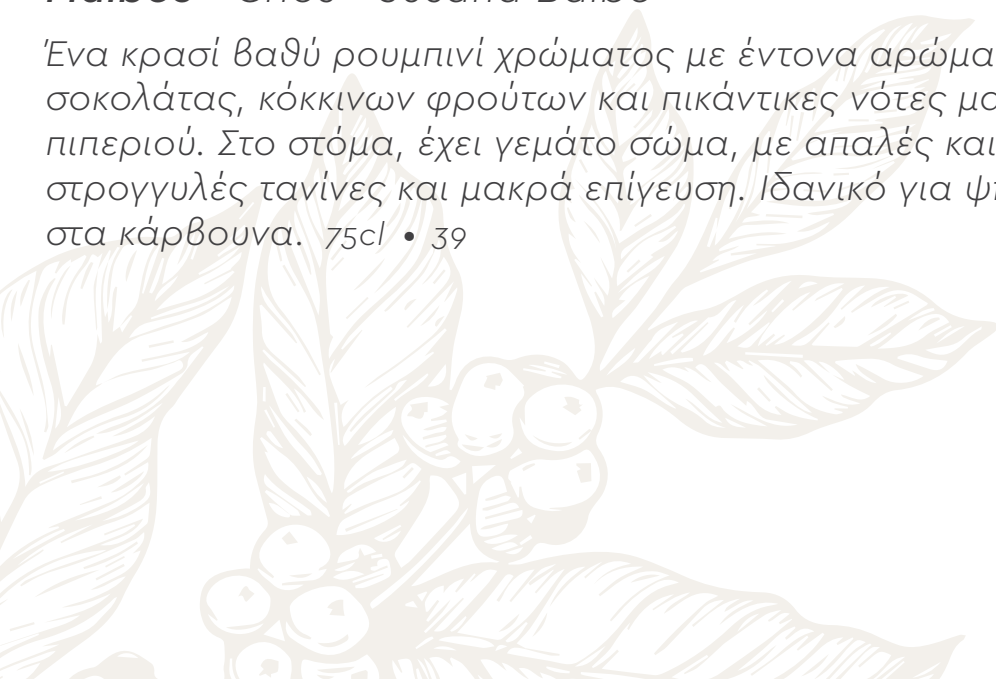
Ένα πλούσιο κρασί μεσαίου σώματος με όμορφα αρώματα σκούρων φρούτων, γλυκών μπαχαρικών και ντομάτας. Διαθέτει σωστή δομή, στιβαρές αλλά καλά διαχειρισμένες τανίνες και μακρά επίγευση. Οι φίλοι του Ξινόμαυρου, καθώς και όσοι δεν το έχουν γνωρίσει ακόμα, σίγουρα θα το αγαπήσουν. **75cl • 48**

Μαυρούδι, Cabernet - MV - Οινοποιείο Ανατολικός

Ένα πολύπλοκο χαρμάνι του αρχαίου Ελληνικού Μαυρούδι και του Cabernet Sauvignon. Λέγεται ότι το κρασί Μαυρούδι προσφέρθηκε από τον Οδυσσέα στον Κύκλωπα Πολύφημο. Ζωντανό βαθύ πορφυρό χρώμα, μεσαίο προς γεμάτο σώμα, ισορροπημένη οξύτητα και μέτριες τανίνες. Κυριαρχούν δαμάσκηνο, κεράσι και μαύρη σταφίδα, ενώ ακολουθούν νότες κακάου, γλυκόριζας και δέρματος. **75cl • 46**

Malbec - Crios - Susana Balbo

Ένα κρασί βαθύ ρουμπινί χρώματος με έντονα αρώματα σοκολάτας, κόκκινων φρούτων και πικάντικες νότες μαύρου πιπεριού. Στο στόμα, έχει γεμάτο σώμα, με απαλές και στρογγυλές τανίνες και μακρά επίγευση. Ιδανικό για ψητά στα κάρβουνα. **75cl • 39**



ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ & ΑΦΡΩΔΗΣ

Pol Roger - Brut Reserve

Το Pol Roger Brut Reserve εμφανίζει μια όμορφη χρυσοκίτρινη απόχρωση, καθώς και άφθονες και λεπτές φυσαλίδες. Με μια δυνατή και ελκυστική μύτη, αρχικά προσφέρει αρώματα αχλαδιού και μάνγκο και στη συνέχεια απελευθερώνει ελαφριές νότες αγιόκληματος και λευκού γιασεμιού, που καταλήγουν σε αρώματα βανίλιας και μπριός. 75cl • 140

Billecart - Salmon Brut Reserve

Με αντανakλάσεις αχυροκίτρινου, αυτή η cunvee ξεχωρίζει για την κομψότητα των φυσαλίδων της που αναδύονται αργά και τον επίμονο, άφθονο αφρισμό της. Η ωριμότητα συνοδεύεται από μια φρεσκάδα λουλουδιών, εκφράζοντας αρώματα φρέσκων φρούτων και ώριμων αχλαδιών. Μια πλήρης και ακριβής γεύση ακολουθείται από μια λεπτή φρεσκάδα, ενώ το πλούσιο μπουκέτο αποτελεί απόδειξη της παλαιώσης αυτής της cunvee στις παραδοσιακές κάβες του Οίκου. 75cl • 150

Mailly - Rose de Mailly - Grand Cru

Απολαυστικές, μαρέγκας-όπως νότες γλυκύτητας αναδεικνύονται από λεπτές ανθικές πινελιές – προσθέστε ένα εκλεπτυσμένο, κόκκινο-φρουτώδες μπουκέτο και έχετε όλα τα χαρακτηριστικά ενός αριστοτεχνικά μακεραρισμένου ροζέ. Στον ουρανίσκο, το κρασί είναι υπέροχα απαλό, με νότες κερασιού τύπου kirsch, σμέουρων και ζωηρών εσπεριδοειδών που προσθέτουν ζωντάνια και βάθος. 75cl • 180

Cuvee Laurent Brut Blanc de Blancs

Αυτό το κρασί είναι αξέχαστο για τον ευχάριστο και αναζωογονητικό χαρακτήρα του. Ανοικτό κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Διαθέτει πολύπλοκη μύτη που χαρακτηρίζεται από έναν υπαινιγμό νόστιμων γεύσεων εσπεριδοειδών, όπως λεμόνι και γκρέιπφρουτ και φρούτα με γλυκιά γεύση όπως μήλα και ροδάκινα.

ποτήρι • 7 | φιάλη • 35

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

ΑΠΕΡΙΤΙΦ/DIGESTIVE 4cl

Ρακή σφηνάκι • 4 | *10cl* • 8

Ούζο Βαρβαγιάννη • 6 | *10cl* • 12

Skinos Μαστίχα • 8

Ottos Athens Βερμούτ • 8

Metaxa 7 Αστέρων • 9 | *Metaxa 12 Αστέρων* • 12

Metaxa Reserve • 15

ΤΕΚΙΛΑ & MEZCAL & PISCO 4cl

Cazadores Blanco • 9 | *Cazadores Reposado* • 10

Patron Silver • 14 | *Mezcal Illegal Joven* • 16

Barsol Pisco • 12

TZIN 4cl

Rumours • 9 | *Bombay Sapphire* • 9

Hendricks • 12 | *Hendricks Amazonia* • 15

Condesa Clasica • 14 | *Monkey 47* • 18

Tanqueray 0.0% • 6

ΡΟΥΜΙ 4cl

ΛΕΥΚΟ

Bacardi • 9

Havana 3 Ετών • 10

Koko Kanu Coconut • 10

ΣΚΟΥΡΟ

Bayou Spiced • 10 | *Zacapa* • 17

Angostura Anejo Gold 5yr • 12 | *Appleton* • 12

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

ΒΟΤΚΑ 4cl

Belvedere • 12

Grey Goose • 13

Beluga • 14

ΟΥΙΣΚΙ & WHISKY 4cl

ΙΡΛΑΝΔΙΚΟ ΟΥΙΣΚΙ

Jameson • 9

BLENDED SCOTCH

Haig • 9

Red Label • 9

Chivas 12 Ετών • 12

Black Label • 12

Blue Label • 45

ΟΥΙΣΚΙ TENNESSEE

Jack Daniels • 12

BOURBON

Makers Mark • 14

Four Roses • 9

Jim Beam • 9

SINGLE MALT ΟΥΙΣΚΙ

Aberlour • 16

Glenfiddich 12 Ετών • 12

ΚΟΝΙΑΚ & BRANDY 4cl

Remy Martin VSOP • 14



ΜΠΥΡΕΣ

ΒΑΡΕΛΙ

Charma - αφιλτράριστη Lager | 33cl • 4 | 50cl • 5

Χάρμα Εποχιακή | 33cl • 5 | 50cl • 6

Michelada - Μπύρα Charma, θαλασσινό αλάτι Κρήτης, χυμός λάιμ | 33cl • 6

ΜΠΟΥΚΑΛΙ

Corona | 33cl • 7

Alea Brewing – Pale Ale | 55cl • 8

Fix Anef - Χωρίς Αλκοόλ | 33cl • 5

Οι τιμές είναι σε Ευρώ

Η ομάδα της κουζίνας χρησιμοποιεί ελαιόλαδο για σάλτσες και σπορέλαιο για τηγάνισμα. Τα

Τα κατεψυγμένα προϊόντα σημειώνονται με αστερίσκο *

Όλες οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ 13 - 24%

Εάν έχετε σχόλια, προτάσεις ή παράπονα, χρησιμοποιήστε μία από τις φόρμες κοντά στην έξοδο και ρωτήστε ένα μέλος του προσωπικού.

Ο πελάτης δεν υποχρεούται να πληρώσει αν δεν έχει λάβει την απόδειξη (απόδειξη-τιμολόγιο).

Αγορανομικός υπεύθυνος: Εμμανουήλ Γεροκώστας



www.medcafe.gr



[#medcaferestaurant](https://www.instagram.com/medcaferestaurant)



[@medrestaurant](https://www.facebook.com/medrestaurant)

ΑΣΑΪ ΜΠΟΛ (VG) (*)

Τριμμένη καρύδα, μπανάνα • 12

ΝΤΙΠΑΚΙΑ ΜΕ ΠΙΤΕΣ (V)

Χούμους: ρεβίθια και ελαιόλαδο

Σάλσα ντομάτας: μυρωδικά και ελαιόλαδο

Ραιτα: αγελαδινό γιαούρτι, ελαιόλαδο, αγγούρι, δυόσμο και μπαχαρικά

Σερβίρετε με παραδοσιακές λαδόπιτες Ρόδου • 14

ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΠΑΡΑΛΙΑΣ (V)

Δύο *smashed* μοσχαρίσια μπιφτέκια σερβιρισμένα με τυρί τσένταρ, τομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα και σπιτικές τηγανιτές πατάτες • 16

Έξτρα τηγανιτό αυγό +1.50

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΡΟΥΦΑΣ (V)

Πατάτες σερβιρισμένες με τυρί παρμεζάνα, λάδι τρούφας, θαλασσινό αλάτι, θυμάρι, *aïoli* • 8

MARGARITA ΠΙΤΣΑ (V)

Φρέσκια μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας *San Marzano*, φρέσκος βασιλικός, παρμεζάνα • 15

ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ (V)

Φρέσκια μοτσαρέλα,μανιτάρια, κρέμα τρούφας, παρμεζάνα και ρόκα • 16 +
Με φρέσκια τριμμένη τρούφα +5

GREEN CAESAR (V)

μείγμα πράσινων σαλατικών, τηγανητό κοτόπουλο, κρουτόν από προζυμένιο ψωμί, χοιρινό «σιγκλίνο», παρμεζάνα, βινεγκρέτ • 14



www.medcafe.gr



[#medcaferestaurant](https://www.instagram.com/medcaferestaurant)



[@medrestaurant](https://www.facebook.com/medrestaurant)