



# FOOD CAFE COCKTAILS SUMMER 2024

## Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΜΑΣ

*Στο Med Cafe & Restaurant σερβίρουμε μοντέρνα μεσογειακή κουζίνα με επίκεντρο την ποιότητα με έντονο ήθος από τη φάρμα μέχρι το τραπέζι, δίνοντας έμφαση στα βιολογικά, τοπικά συστατικά δίκαιου εμπορίου. Έχοντας υπόψη ότι τα βιολογικά τρόφιμα είναι πιο φρέσκα και υγιεινά, χρησιμοποιούμε όσα περισσότερα βιολογικά προϊόντα μπορούμε για την προετοιμασία και τη δημιουργία του γεύματός σας.*



[www.medcafe.gr](http://www.medcafe.gr)



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



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



# ΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΜΑΣ

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

Το **βόειο κρέας** προέρχεται από επιλεγμένες ελληνικές φάρμες από τη βόρεια Ελλάδα μέχρι την Κρήτη.

Οι **μαύρες τρούφες** και τα πορτσίνι είναι φρέσκα από την **Funghi Hellas** στην Πελοπόννησο.

Τα **μύδια** είναι από την Ελλάδα και παραδίδονται φρέσκα καθημερινά.

Τα παραδοσιακά κρητικά **«σκιουφιχτά» ζυμαρικά** προέρχονται από το Melko που βρίσκεται στις Γαγάλες στην Κρήτη.

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

Η βαρελίσια **μπύρα** μας η Χάρμα είναι από την Κρήτη από το χωριό Ζουνάκι.

Ένα μέρος των **λαχανικών** μας είναι από τον δικό μας πιστοποιημένο βιολογικό κήπο και άλλα από τη **Φάρμα Βεζίρογλου** στη Βόρεια Ελλάδα.

Χρησιμοποιούμε μόνο εξαιρετικό παρθένο **ελαιόλαδο** από το αγρόκτημα των παππούδων μας στην Επισκοπή Κρήτης.

Οι **κόκκοι καφέ** μας καβουρδίζονται εβδομαδιαίως από το roastery του κ. Αρχοντάκη στα Χανιά, Κρήτης.

Ένα μέρος του **παγωτού** μας παρασκευάζεται στην Κρήτη, χρησιμοποιώντας 100% κατσικίσιο γάλα.

Χρησιμοποιούμε **ανακυκλώσιμες χαρτοπετσέτες** και **ανακυκλώνουμε** όλα τα βιολογικά υλικά τροφίμων και τα αποσυμπιέζουμε για **φυσικό λίπασμα** για τον κήπο μας.

---

**Μενού επιμελείται ο σεφ Παύλος Κυριάκης**

**V**=vegetarian

**VG**=vegan

**GF**=gluten-free

**\***=κατεψυγμένο προϊόν



# ΜΕΔ ΣΝΑΚ ΜΕΝΟΥ

διαθέσιμο από τις 12-5μμ

V=vegetarian

VG=vegan

\*=κατεψυγμένο προϊόν

## ΑΣΑΪ ΜΠΟΛ (VG) (\*)

Σερβιρισμένο με τριμμένη καρύδα, μπανάνα, καρύδια και σπόρους chia • 12

## ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ (V)

Φρέσκια μοτσαρέλα,μανιτάρια, κρέμα τρούφας, παρμεζάνα και ρόκα • 16

## HOT DOG (VG) (\*)

Μοσχαρίσιο λουκάνικο, καραμελωμένο κρεμμύδι, λάχανο, καρότο, τραγανό μπέικον, σερβιρισμένο σε ψωμάκι brioche με μαγιονέζα και μουστάρδα • 14

## ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΡΟΥΦΑΣ (VG) (V)

Πατάτες σερβιρισμένες με τυρί παρμεζάνα, λάδι τρούφας, θαλασσινό αλάτι, θυμάρι, πιπέρι και αγιολί • 7

## ΝΤΙΠΑΚΙΑ ΜΕ ΠΙΤΕΣ (VG) (V)

Χούμους από ρεβίθια και ελαιόλαδο

Φάβα με κάπαρη και πίκλα κρεμμυδιού

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

Σερβίρετε με παραδοσιακές λαδόπιτες Ρόδου • 14

## ΚΡΟΚΕΤΕΣ (V)

Τέσσερης κροκέτες από ρύζι, παρμεζάνα και μανιτάρια, σερβιρισμένες με 'κουλί' μαρουλιού • 12

## ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΠΑΡΑΛΙΑΣ (V)

Δύο smashed μοσχαρίσια μπιφτέκια σερβιρισμένα με τυρί τσένταρ, τομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα και σπιτικές τηγανιτές πατάτες. Έξτρα τηγανιτό αυγό +1.50 • 16

## MARGARITA ΠΙΤΣΑ (V)

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

# ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΜΑΣ

## ΠΡΑΣΙΝΗ (V)

πράσινα ανάμικτα φύλλα, φρέσκο κρεμμύδι, φιλέτο κοτόπουλο, κρουτόν από προζυμένιο ψωμί, σύγκλινο και βινεγκρέτ παρμεζάνας • 12

## ΚΡΗΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 'NICOISE' (V)

πατάτες baby, ντοματίνια, ελιές, πράσινα φασολάκια, κρεμμύδι σε πίκλα, βραστό αυγό σε κρούστα αρωματικών, καπνιστή πέστροφα • 10

## ΣΑΛΑΤΑ ΑΙΓΑΙΟΥ (V) (VG)

ανάμικτα πράσινα φύλλα, κατσικίσιο τυρί, φυστίκι Αιγίνης, κρεμμύδι φρέσκο, ροδάκινο και ντρέσινγκ Λουΐζας • 12

## ΤΑΚΟΣ ΜΑΡΟΥΛΙΟΥ (GF)

μπακαλιάρος με μαγιονέζα άνηθου και μυρωδικά από τον κήπο. Σερβίρετε σε τρία μαρούλια Baby Gem • 10

# ΤΗΓΑΝΙ & ΦΟΥΡΝΟΣ

## ΨΩΜΙ ΗΜΕΡΑΣ (VG)

σερβίρετε με ελαιόλαδο από το αγρόκτημα των παππούδων μας • 2.80

## ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ (GF)

μοσχάρισιο φιλέτο μαριναρισμένο με μούρα αρκεύθου, κομμένο σε λεπτές φέτες και σερβιρισμένο με τηγανητή κάπαρη, παρμεζάνα και λάδι τρούφας • 18

## ΚΡΟΚΕΤΕΣ (V)

τέσσερις κροκέτες φτιαγμένες με ρύζι, παρμεζάνα και μανιτάρια, σερβιρισμένες με 'κουλί' μαρουλιού • 12

## ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΡΟΥΦΑΣ (V)

πατάτες σερβιρισμένες με τυρί παρμεζάνα, λάδι τρούφας, θαλασσινό αλάτι, θυμάρι και πιπέρι • 7

## ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ (GF) (\*)

σε σάλτσα τομάτας με κατσικίσια φέτα, τσορίθο, μαϊντανό και κόκκινο τσίλι • 15

## ΝΤΙΠΑΚΙΑ ΚΑΙ ΠΙΤΕΣ (V) (VG)

**χούμους** από ρεβίθια και ελαιόλαδο  
**φάβα** με κάπαρη και πίκλα κρεμμυδιού  
**ραϊτα** αγελαδινό γιαούρτι, ελαιόλαδο, αγγούρι, δυόσμο και μπαχαρικά.  
Σερβίρετε με παραδοσιακές λαδόπιτες Ρόδου • 14



# ΤΗΓΑΝΙ & ΦΟΥΡΝΟΣ

## **ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ** (GF)

*½ αστακός με λιγκουίνι, ντοματίνια κονφί, μπίσκ αστακού, φινόκιο και λάδι εστραγκόν • 48*

## **ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ** (V) (GF)

*με λευκά μανιτάρια, πορτσίνι, κρέμα, κονιάκ, θυμάρι και κακάο • 14*

## **ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ**

*φιλέτο με κρέμα πατάτας και σαλάτα από παντζάρια • 24*

## **ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ**

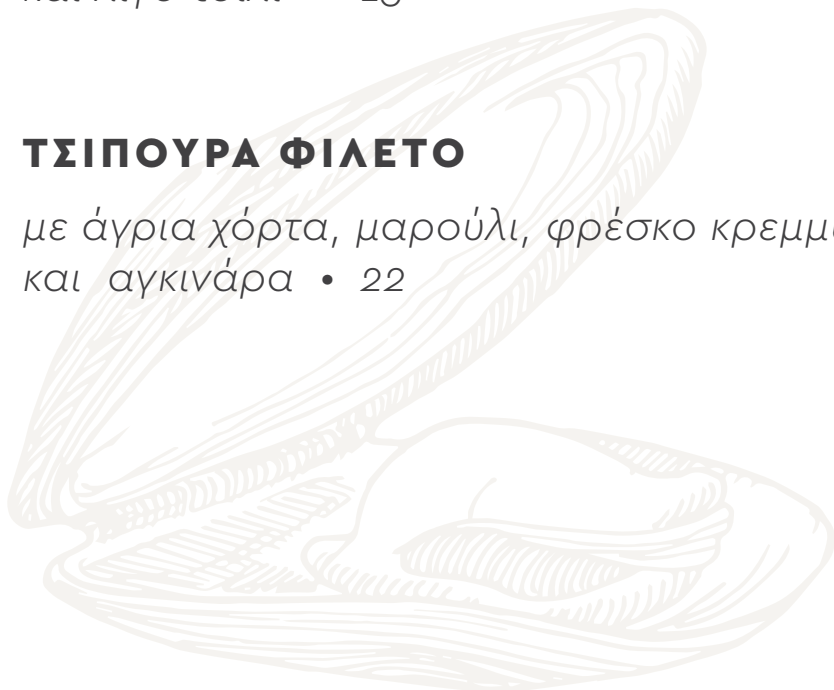
*με παραδοσιακά σκιουφιχτά, χοιρινό απάκι, αυγό και ανθότυρο Κρήτης • 16*

## **ΑΧΝΙΣΤΑ ΜΥΔΙΑ**

*με σκόρδο, θυμάρι, λεμόνι, λευκό κρασί και λίγο τσίλι • 15*

## **ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΦΙΛΕΤΟ**

*με άγρια χόρτα, μαρούλι, φρέσκο κρεμμύδι και αγκινάρα • 22*



# ΣΧΑΡΑ & ΚΑΡΒΟΥΝΑ

## **ΚΑΛΑΜΑΡΙ** 200γμ (\*)

ολόκληρο με Τσιμιτσούρι σως, σελινόριζα, λεμόνι, κολοκύθι και καρότο • 16

## **'JUMBO' ΓΑΡΙΔΕΣ** 400γμ (\*)

πέντε γαρίδες σερβιρισμένες με ανανά, σάλτσα Χαλαπένιο και σχοινόπρασο • 46

## **ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΕΜΠΑΠ** 200γμ

παραδοσιακά μαριναρισμένο σουβλάκι κοτόπουλο στο γκριλ σερβιρισμένο με λαδόπιτες Ρόδου, τομάτα, σάλτσα ραιτα και κρεμμύδι πίκλα • 17

## **ΠΑΪΔΑΚΙΑ** 400γμ

Μισό καρέ από αρνίσια παιδάκια με πατάτες 'baby' • 39

## **RIB-EYE ΜΠΡΙΖΟΛΑ** 350γμ

Μία από τις πιο νόστιμες κοπές του μοσχαριού, διαθέτει μεγάλη γευστική αξία και τρυφερότητα λόγω της εξαιρετικής κατανομής του λίπους του. Σερβίρετε με πατάτες 'baby' • 42

## **ΑΣΤΑΚΟΣ ΟΛΟΚΛΗΡΟΣ** τιμή αγοράς (\*)

Ψητός στη σχάρα και σερβίρετε με καλαμπόκι, αγιολί και πατάτες baby

## **ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ**

chimichurri | pepper corn | σάλτσα πιπεριού • 2.50  
πατάτες baby | καλαμπόκι | πράσινη σαλάτα • 3



# ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

## ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ

κρέμα λευκής σοκολάτας, καραμελωμένο φύλλο, σιρόπι αρωματισμένο με ρούμι και παγωτό φιστίκι • 10

## ΤΣΙΖ-ΚΕΪΚ

μπισκότα βουτύρου, κρέμα Φιλαδέλφεια και μαρμελάδα από κόκκινα φρούτα • 12

## ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

μονοποικιλιακή σοκολάτα, αλμυρή καραμέλα παγωτό και καραμελωμένα καρύδια πεκάν • 12

## ΠΑΓΩΤΟ (τιμές ανά μπάλα)

### ΒΑΝΙΛΙΑ ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗΣ • 3

βανίλιας Μαδαγασκάρης με φρέσκο Ελληνικό γάλα

### ΣΟΚΟΛΑΤΑ • 3

φτιαγμένο με φρέσκο Κρητικό κατσικίσιο γάλα και μαύρη σοκολάτα

### ΑΛΜΥΡΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ • 3

ένα κρεμώδες παγωτό με καραμέλα για να σας κάνει να ζητήσετε και άλλο!

### ΦΡΑΟΥΛΑ • 3 (VG)

φανταστείτε κατακόκκινες, ώριμες φράουλες να μετατρέπονται σε ένα δροσερό, απολαυστικό σορμπέ

### ΣΤΡΑΤΣΙΑΤΕΛΑ • 4 (VG)

φτιαγμένο με κομμάτια μαύρης σοκολάτας και παγωτό γάλα βρόμης

### ΦΙΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ • 3

με βάση φιστίκι Αιγίνης και φρέσκο Ελληνικό γάλα

# ΚΟΚΤΕΙΑ

## **GREEK SPRITZ** γλυκόξινο

ιδανικό για ένα ζεστό απόγευμα στη Μεσόγειο! *Skinos Mastiha, Ottos Vermouth* και σόδα γκρέιπφρουτ • 9

## **BLOODY MARY** γλυκό, αλμυρό & ελαφρώς πικάντικο

βότκα εμποτισμένη με λαχανικά κήπου, ντομάτα και μπαχαρικά. Αυτό το κοκτέιλ είναι γνωστό για το τολμηρό προφίλ γεύσης του και διάσημο για τη χρήση του στην αποκατάσταση του 'hangover'

• χωρίς αλκοόλ, 7 / κανονικό, 12

## **NEGRONI** πικρός

ένα από τα πιο καταναλωμένα κοκτέιλ στον κόσμο, γεννήθηκε στη Φλωρεντία και απολαμβάνεται τέλεια πριν ή μετά τα γεύματα. *Campari* καρύδα, βερμούτ Αθήνας και τζιν • 12

## **ISLAND OF PASSION** γλυκό & ελαφρώς πικάντικο

βότκα αναμεμειγμένη με φρούτα του πάθους, χυμό λάιμ, σόδα ανανά, *Taijin*

• χωρίς αλκοόλ, 7 / κανονικό, 12

## **KAKI-GORI** φρέσκο & πιπεράτο

*tequila anejo*, ροζ σόδα γκρέιπφρουτ, ροζ πιπέρι, χιόνι φράουλας, ξύσμα λάιμ

• χωρίς αλκοόλ, 8 / κανονικό, 12

## **ΟΑΧΑÇA** γλυκό & καπνιστό

σμέουρα σπασμένα με *Tequila* και *Mezcal*, χυμό λάιμ, *bitters* και σιρόπι *orgeat*

• χωρίς αλκοόλ, 7 / κανονικό, 12

# ΚΟΚΤΕΙΑ

## **PINA COLADA** γλυκό & φρουτώδες

ένα τροπικό μείγμα από ρούμι, πουρέ καρύδας και χυμό ανανά, σερβιρισμένο σε μια νεαρή Ταϊλανδέζικη καρύδα. Η κλασική συνταγή μας από το 2016, που φημίζεται για την κρεμώδη και απολαυστική τροπική γεύση της!

• χωρίς αλκοόλ, 8 / κανονικό, 12

## **MARGARITA** γλυκόξινο

ανακινείται με τεκίλα, λικέρ πορτοκαλί, χυμό λάιμ και Κρητικό θαλασσινό αλάτι. Ιδανικό για μια ζεστή καλοκαιρινή νύχτα • 10

## **MAI-TAI** φρουτώδες & boozy

ένα κλασικό κοκτέιλ Tiki με σπιτικό μείγμα ρούμι, orgeat, κουρασάο πορτοκαλιού, φρέσκο χυμό λάιμ και bitters. Θα σας χαρίσει ένα χαμόγελο μέχρι τα αυτιά σας! • 14

## **SINGAPORE SLING** φρουτώδες & boozy

ένα τροπικό μείγμα που θα σας μεταφέρει στο 1900 στη Σιγκαπούρη όπου αυτό το "Punch" ήταν από τα λίγα αποδεκτά αλκοολούχα ποτά που επιτρεπόταν να απολαύσετε δημόσια. Αποτελείται από τζιν, Βενεδικτίνη, Cherry Heering, Cointreau, ανανά, λάιμ και βότανα • 12

## **PROHIBITION ICED-TEA** έσπεριδοειδή & λουλουδάτο

ένα διαχρονικό κλασικό κοκτέιλ στο Med, αφιερωμένο στην εποχή της ποτοαπαγόρευσης! Αποτελείται από πέντε premium λευκά αποστάγματα, Earl Grey τσάι και περγαμόντο. Ψύχεται με ξηρό πάγο και σερβίρεται σε τσαγιέρα • 14

## **JUNGLE BIRD** φρουτώδες & πικάντικο

ένα 'tiki' ποτό εμπνευσμένο από τα τροπικά. Σκούρο ρούμι, Campari, ανανά και χυμό λάιμ. Σερβίρεται σε ανανά! Τολμήστε να το τελειώσετε μόνοι σας! • 26

# GIN & TONICS

## HENDRICK'S

με τόνικ Αιγαίου, μίνι τριαντάφυλλο, φρέσκο αγγούρι  
και ροζ πιπέρι • 14

## GRACE

ένα μοναδικό χειροποίητο ελληνικό τζιν,  
σερβιρισμένο με κρίταμο, άρωμα πορτοκαλιού, ξηρό  
τόνικ • 14

## BOMBAY

σερβίρεται με φρέσκο καρπούζι, λάιμ και ξηρό τόνικ  
• 12

## TANQUERAY 0.0%

φτιαγμένο με τζιν χωρίς αλκοόλ, σερβίρετε με λάιμ  
και ξηρό τόνικ • 7



# FREAKSHAKES

## CHOCO-CHIP

παγωτό σοκολάτα με φρέσκο γάλα, κομματάκια σοκολάτας, καραμέλα και σαντιγί • 8

## VANILA MARSHMALLOW

παγωτό βανίλια με φρέσκο γάλα, marshmallows, σιρόπι βύσσινο και σαντιγί • 8

# ΧΥΜΟΙ & ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

**ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ** • 4

**ΧΥΜΟΣ ΜΗΛΟΥ** • 5.50

## ΣΠΙΤΙΚΟ ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΤΣΑΪ

φρούτο του πάθους ή φράουλα • 5

## ΛΕΜΟΝΑΔΑ ΜΕ ΜΕΝΤΑ

φρέσκος δυόσμος, φρέσκος χυμός λεμονιού, σπιτικό σιρόπι δυόσμου και σόδα • 6

## ΦΡΕΣΚΙΑ ΚΑΡΥΔΑ 'BABY'

απολαύστε τη δική σας παγωμένη baby καρύδα και το νερό της που σβήνει τη δίψα. Τέλεια για μια ζεστή καλοκαιρινή ημέρα! • 8

# ΚΑΦΕΣ, ΤΣΑΪ & ΚΑΚΑΟ

Προσθέστε γάλα αμυγδάλου +1.00

---

## ΖΕΣΤΟ

---

*Cappuccino* single • 4 | double • 4.50

*Latte* • 4      *Americano* • 4

*Espresso* single • 3 | double • 4

Σοκολάτα ζεστή • 5

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

---

## ΠΑΓΩΜΕΝΟ

---

*Freddo espresso* • 4 | *Freddo Cappuccino* • 4.50

Παγωμένη σοκολάτα • 5

Παγωμένος καφές 'cold brew' • 6

*Iced Matcha latte* – πράσινο τσάι Matcha με ζεστό γάλα αμυγδάλου • 7

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

*Pepsi* / *7-Up* / *Pepsi Max* / *Orange Soda*  
*Grapefruit Soda* • 3.50

Μεταλλικό νερό 330ml • 2 | 500ml • 3

Ανθρακούχο 250ml • 3 | 750ml • 7

*Three Cents premium tonic & beverages:*  
*Aegean tonic* / *Pineapple soda* / *Cherry soda*  
*Dry Tonic* • 6

# ΛΕΥΚΑ

## **Μοσχάτο, Βιδιανό** - Οινοποιείο Κλάδος – Το Μεγάλο Γεράκι

Ένα πολύ φρέσκο φρουτώδες κρασί από το Ρέθυμνο της Κρήτης με σύνθετα αρώματα λουλουδιών, όπως τριαντάφυλλο και γιασεμί. Ισορροπημένη οξύτητα. 150ml • 5 | 75cl • 25

## **Sauvignon Blanc** - Οινοποιείο Μέγα Σπήλαιο

Με έντονα αρώματα εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων στη μύτη, με νότες μέντας και γρασιδιού να ακολουθούν. Στο στόμα είναι μέτριου σώματος, με τραγανή οξύτητα, λιπαρή αίσθηση που ισορροπεί όμορφα το κρασί και μας δίνει μια εκλεπτυσμένη επίγευση. 150ml • 6 | 75cl • 30

## **Βιδιανό** - Elia - Οινοποιείο Καραβιτάκης

Σίγουρα μια από τις πιο κομψές και εντυπωσιακές εκφράσεις της διάσημης κρητικής ποικιλίας. Με αρώματα βερίκοκου, ροδάκινου, περγαμόντου και γκρέιπφρουτ. Διακριτικές νότες βανίλιας, βουτύρου, μελιού, τوست και καπνού συμπληρώνουν το σετ. 75cl • 37

## **Ασύρτικο** - Ορεινοί Αμπελώνες Λαλίκου (VG)

Ένα τυπικό ηπειρωτικό Ασύρτικο, ξηρό με υψηλή οξύτητα, μέτριο προς γεμάτο σώμα και μέτριο λεμονοπράσινο χρώμα. Η οξύτητα και η θαλασσινή αίσθηση του Ασύρτικου «παντρεύεται» τέλεια με όστρακα, θαλασσινά και ψάρια, Από την άλλη, ιδανικοί γήινοι συνδυασμοί είναι το αρνάκι ή το κατσικάκι στον φούρνο αφού η λιπαρότητα του πιάτου ζητάει διακαώς τη δροσιστική οξύτητα του Ασύρτικου. 75cl • 30

## **Chardonnay, Domaine d' Ausieres**

Baron de Rothschild, Lafite (VG)

Με χρυσοκίτρινο χρώμα και λεπτό άρωμα τροπικών φρούτων και εσπεριδοειδών, βανίλιας και βελανιδιάς. Στο στόμα, είναι φρέσκο, τραγανό και κομψό, με μεταξένια και ευχάριστη οξύτητα. 75cl • 35

## **Sauvignon Blanc** - Sancerre – Domaine Pierre Martin

Καθαρό και φωτεινό στην εμφάνιση με πράσινες ανταύγειες, το Sancerre Tradition είναι μια κλασική έκφραση του Sauvignon Blanc από τα πλούσια σε ασβεστόλιθο εδάφη της κεντρικής κοιλάδας του Λίγηρα. Τα αρώματα του γκρέιπφρουτ και του κυδωνιού συμπληρώνονται από νότες πυριτόλιθου και υγρής πέτρας. Στο στόμα το κρασί έχει μέτριο σώμα με λαχταριστή οξύτητα και μεγάλο βάθος φρούτου 75cl • 79

# POZE

## **Merlot** - *Fortant de France*

Προσφέρει ευχάριστο άρωμα με νότες φράουλας και μέντας. Νόστιμο στο στόμα με υπέροχη γεύση κόκκινου μούρου.  
150ml • 6 | 75cl • 29

## **Corvina, Trebbiano, Symphony, Carmenere**

*11 Minutes- Famiglia Pasqua*

Αυτός ο χυμός αυτού του απαλά χρωματισμένου ροζέ περνά 11 λεπτά σε επαφή με τις φλούδες, παίρνοντας την ελαφριά του απόχρωση από τον συνδυασμό Corvina, του λευκού σταφυλιού Trebbiano di Lugana, του Syrah και του Carmenere που αποτελούν το χαρμάνι. Το κρασί που προκύπτει είναι κομψό, φωτεινό και φρουτώδες, με πικάντικη φράουλα, εσπεριδοειδή και ζωηρή οξύτητα. Μια μεγάλη γουλιά, αυτό θα λάμψει με ψητά ψάρια. 75cl • 58

## **Grenache Rouge** - Γεράνι – Οινοποιείο Καραβιτάκης

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





# ΕΡΥΘΡΑ

## **Pinot Noir** - Villa de Croix

Με υπέροχα αρώματα άγριας φράουλας, κόκκινο ρεύμα και ένα άγγιγμα καπνού. Ελαφρύ έως μεσαίο σώμα, το στόμα είναι καλά ισορροπημένο μεταξύ οξύτητας και δομής. Το τελείωμα είναι αρωματικό με λεπτές τανίνες.

150ml • 6 | 75cl • 28

## **Merlot** - Merle – Οινοποιείο Inara

Εκφραστικά αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων, συνυπάρχουν υπέροχα με νότες βανίλιας και δρυός. Μέτριο σώμα, με στρογγυλές τανίνες στο στόμα που γεμίζουν με ευχαρίστηση τον φρουτώδη χαρακτήρα, τον ουρανίσκο.

75cl • 32

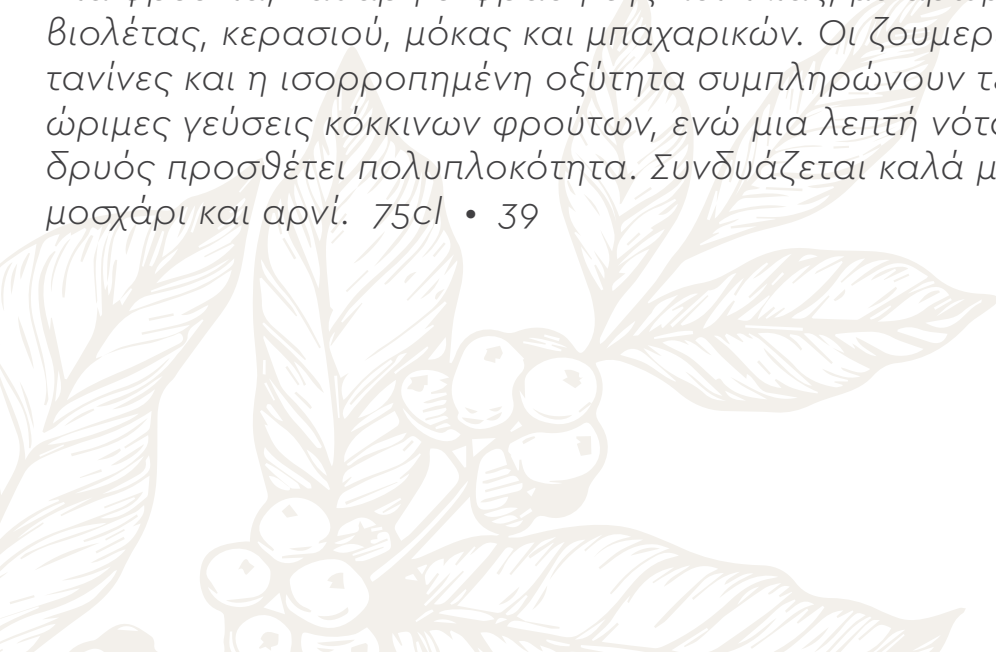
## **Cabernet, Sangiovese & Merlot** - Κλίματα 3

Οινοποιείο Καραβιτάκη

Αυτό το χαρμάνι παλαιώνει σε νέα γαλλικά δρύινα βαρέλια για 12 μήνες. Είναι μέτρια προς πλήρη και χαρακτηρίζεται από αρώματα κόκκινων φρούτων και βανίλιας. Έχει βαθύ κόκκινο χρώμα, ισορροπημένη γεύση και επίγευση που διαρκεί. 75cl • 35

## **Malbec** - Crios - Susana Balbo

Μια φρέσκια, καθαρή έκφραση της ποικιλίας, με αρώματα βιολέτας, κερασιού, μόκας και μπαχαρικών. Οι ζουμερές τανίνες και η ισορροπημένη οξύτητα συμπληρώνουν τέλεια ώριμες γεύσεις κόκκινων φρούτων, ενώ μια λεπτή νότα δρυός προσθέτει πολυπλοκότητα. Συνδυάζεται καλά με ψητό μοσχάρι και αρνί. 75cl • 39



# ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ & ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

## ***Veuve Clicquot Brut Yellow Label***

Τέλεια ισορροπία με αρωματική ένταση και πολλή φρεσκάδα. Με νότες ροδάκινου, αχλαδιού, βανίλιας και μπριός, ιδανική ως απεριτίφ, και να απολαύσετε με το γεύμα. • 140

## ***Billecart - Salmon Brut Reserve***

Με αντανακλάσεις αχυροκίτρινου, αυτό το *cuvée* είναι αναγνωρίσιμο από τη φινέτσα των αργά ανερχόμενων φυσαλίδων του και την επίμονη και άφθονη μους του. Υπάρχει μια ωριμότητα με ένα άγγιγμα φρεσκάδας λουλουδιών για αυτό το *cuvée*, το οποίο εκφράζει αρώματα φρέσκων φρούτων και ώριμων αχλαδιών. Μια γεμάτη και ακριβής γεύση που ακολουθείται από μια λεπτή φρεσκάδα και ένα πλούσιο μπουκέτο μαρτυρούν την παλαιώση αυτού του *cuvée* στα παραδοσιακά κελάρια του Οίκου. • 160

## ***Veuve Clicquot Rose***

Μια νέα επίθεση ακολουθείται από μια φρουτώδη αρμονική αίσθηση στον ουρανίσκο. Το κρασί τελειοποιείται ισορροπημένο στο καλύτερο στυλ ροζ σαμπάνιας *Veuve Clicquot*, συνδυάζοντας κομψότητα και αίσθηση. Γεμάτο σώμα και υπέροχα φρουτώδες, με έντονες γεύσεις από ζουμερές ώριμες φράουλες και κεράσια, αυτό το τριαντάφυλλο είναι μια έκρηξη κόκκινων φρούτων και η έκφραση του έξυπνου και τολμηρού πνεύματος της *Madame Clicquot*. • 180

## ***Cuvée 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 • 32

# ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ

---

## ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΠΕΡΙΤΙΦ/DIGESTIF 40ml

---

*Rakí shot* • 4 | *100ml* • 8

*Ούζο Βαρβαγιάννη* 100ml • 12 | *Ούζο 12* • 6

*Μαστίχα Skinos* • 8

*Ottos Athens Vermouth* • 8

*Μεταξά 7 Αστέρων* • 9 | *Μεταξά 12 Αστέρων* • 12

*Μεταξά Reserve* • 15

---

## TEQUILA & MEZCAL 40ml

---

*El Jimador Blanco* • 9 | *El Jimador Reposado* • 9

*Patron Silver* • 14

*Mezcal Illegal Joven* • 14

---

## GIN 40ml

---

*Bombay Sapphire* • 9

*Hendricks* • 12

*Monkey 47* • 15

*Grace* • 12

*Tanqueray 0.0%* • 6

---

## RUM 40ml

---

### ΛΕΥΚΟ

*Bacardi* • 9

*Havana 3 Years* • 9

*Clement Blanco* • 12

### ΣΚΟΥΡΟ

*Bayou Spiced* • 10

*Captain Morgan* • 9

*Zacapa* • 17

# ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ

---

## **VODKA** 40ml

---

*Belvedere* • 12

*Grey Goose* • 13

*Beluga* • 14

---

## **WHISKEY & WHISKY** 40ml

---

### **IRISH WHISKEY**

*Jameson* • 9

### **BLENDED SCOTCH**

*Red Label* • 9

*Black Label* • 10

*Blue Label* • 45

*Chivas 12 Years* • 10

*Haig* • 9

### **TENNESSEE WHISKEY**

*Jack Daniels* • 10

### **BOURBON**

*Makers Mark* • 14

*Four Roses* • 9

*Jim Beam* • 9

### **SINGLE MALT WHISKEY**

*Aberlour* • 16

*Glenfiddich 12 Year* • 12

---

## **COGNAC & BRANDY** 40ml

---

*Remy Martin VSOP* • 14



# ΜΠΥΡΕΣ

---

## ΒΑΡΕΛΙ

---

**Χάρμα** - αφιλτράριστη lager | 330ml • 4 | 500ml • 5

**Χάρμα Μαύρη** | 330ml • 5 | 500ml • 6

**Michelada** - Χάρμα, Κρητικό θαλασσινό αλάτι, χυμός λάιμ | 330ml • 6

---

## ΜΠΟΥΚΑΛΙ

---

**Blame the Sun Brewing – Beach Bum** - Blonde Ale  
330ml • 6

**Taos Brewing – Sauvignon** - IPA | 330ml • 7

**Corona** | 330ml • 7

**Fix Aney – Alcohol free** | 330ml • 5

Οι τιμές είναι σε Ευρώ

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

Κατεψυγμένα προϊόντα επισημαίνονται με αστερίσκο\*

Όλες οι τιμές συμπεριλαμβάνουν 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 εάν δεν έχει παραληφθεί η ειδοποίηση πληρωμής (απόδειξη-τιμολόγιο)

Ρυθμιστής αγοράς: Εμμανουήλ Γεροκώστας



[www.medcafe.gr](http://www.medcafe.gr)



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



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