

WINE VIBES

WINE GASTRO BAR

— M E N U —



WINE VIBES

WINE GASTRO BAR

SET MENU PRICE: 38€
WITH WINE PAIRING: 45€

**Aegean tapas
inspired by sun,
soil and shared joy**

Our Chef and their team
have taken the rich flavors
of Aegean Cuisine, like
the olive-oil based notes,
along with fresh vegetables
and skillfully adapted them
to the tapas technique.

This way, you can
enjoy many generous
creations together.

Enjoy your meal!

WINE VIBES
WINE GASTRO BAR

TRIP TO THE DODECANESE ISLANDS

WELCOME

Kneaded bread*
accompanied by freshly grated tomato
and stuffed olives

SELECTION OF APPETIZERS

Dried fig flavored
with red wine and cream cheese

Bites of dough filled
with velvety white fish roe spread

Caramelized octopus* with fava cream

Marinated anchovies with citrus fruits

Dolmadakia* from Kasos with vine leaves

FOR ENJOYMENT - MAIN COURSES

Mini vegetable pies*
filled with mizithra cheese and thyme honey

Rhodian pies with chickpeas

Tuna Chunks*
with Mediterranean spices, on pita bread

Souvlaki sausage “spentzofai”

Meatballs* with Greek yogurt and wild lemon

FOR SHARING - PRE DESSERT

Variety of cheeses with buns from Karpathos Island

EPILOGUE - DESSERT

Crispy local sweet “melekouni”

ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΑ ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΑ

ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

Ψωμί ζυμωτό*
συνοδεύεται με φρεσκοτριμμένη ντομάτα
και γεμιστές ελιές

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ

Αποξηραμένο σύκο
αρωματισμένο με κόκκινο κρασί και τυρί κρέμα

Μπουκίτσες ζύμης
γεμιστές με βελούδινο λευκό ταραμά
Χταπόδι* καραμελωμένο με κρέμα φάβας
Γαύρος μαρινάτος με εσπεριδοειδή
Ντολμαδάκια* Κάσου με αμπελόφυλλα

ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΛΑΥΣΗ

Χορτοπιτάκια* γεμιστά
με μυζήθρα και θυμαρίσιο μέλι
Ροδίτικα πιταρούδια με ρεβύθια
Τόνος* “τηγανιά” σε πίτα
Σουβλάκι λουκάνικο “σπεντζοφαί”
Κεφτεδάκια* με ελληνικό γιαούρτι
και αγριολέμονο

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΕΑ

Ποικιλία τυριών με κουλούρια Καρπάθου

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Τραγανό τοπικό γλυκό “μελεκούνι”

VOYAGE DANS LE DODÉCANÈSE

ACCUEIL

Pain pétri*
accompagné de tomate fraîchement râpée
et d'olives farcies

SÉLECTION D'ENTRÉES

Figue séchée parfumée
au vin rouge et fromage frais

Bouchées de pâte garnies
de tarama blanc onctueux

Poulpe* caramélisé à la crème de fèves

Anchois marinés aux agrumes

Dolmadakia* de Kasos aux feuilles de vigne

POUR LE PLAISIR - PLATS PRINCIPAUX

Petites tourtes aux légumes* farcies
de mizithra et miel au thym

Pies rhodiennes aux pois chiches

Morceaux de thon* aux épices
méditerranéennes, sur pain pita

Brochette de saucisse "spentzofai"

Boulettes* de viande
au yaourt grec et citron sauvage

POUR PARTAGER - PRÉ-DESSERT

Assortiment de fromages
avec petits pains de Karpathos

ÉPILOGUE - DESSERT

Douceur locale croustillante "melekouni"

VREISE IN DIE DODEKANES-INSELN

WILLKOMMEN

Geknetetes Brot*
serviert mit frisch geriebener Tomate
und gefüllten Oliven

AUSWAHL AN VORSPEISEN

Getrocknete Feige
mit aromatisiertem Rotwein und Frischkäse

Teigbissen gefüllt mit samtigem weißen Tarama

Karamellisierter Oktopus* mit Favabohnencreme

Marinierte Sardellen mit Zitrusfrüchten

Dolmadakia* aus Kasos mit Weinblättern

ZUM GENIEßEN - HAUPTGERICHTE

Gemüseküchlein gefüllt*
mit Mizithra-Käse und Thymianhonig

Rhodische Küchlein mit Kichererbsen

Thunfischstücke* mit mediterranen
Gewürzen auf Pitabrot

Souvlaki-Wurst "spenzofai"

Fleischbällchen mit griechischem
Joghurt und Wildzitrone

FÜR DIE RUNDE - PRE-DESSERT

Käseauswahl* mit Karpathischen Brötchen

SCHLUSS - DESSERT

Knusprige lokale Süßigkeit "melekouni"

Please note that some of these products may contain allergens or traces thereof. If you have any food allergies, intolerances, or dietary preferences, please inform our staff, who will be more than happy to accommodate your needs.

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι ορισμένα από τα προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών. Αν έχετε κάποια διατροφική αλλεργία, δυσανεξία ή προτίμηση, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει.

Prices in €, all legal taxes inclusive.

Τιμές σε €, συμπεριλαμβανομένων όλων των νομίμων επιβαρύνσεων.

This establishment is obliged by Greek law to issue legalization checks.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.

The guest is not obligated to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη - τιμολόγιο).

The company issues the mandatory order ticket, according to the law and then issues the notice of payment (receipt - invoice), upon customer's request.

Η επιχείρηση εκδίδει δελτία παραγγελίας από Ε.Α.Φ.Δ.Σ.Σ. με σήμανση όπως ορίζεται από τις διατάξεις του Κ.Φ.Α.Σ. και υποχρεωτικά ακολουθεί η έκδοση απόδειξης λιανικής πώλησης ή τιμολογίου, όταν ο καταναλωτής ζητήσει λογαριασμό.

We use extra virgin olive oil in our dishes and sunflower oil for frying.

Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο στα φαγητά μας και ηλιέλαιο για το τηγάνισμα.



***deep frozen product**

*προϊόν βαθιάς κατάψυξης

Market Inspection Representative: Nikos Michalarias

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Νίκος Μιχαλαριάς