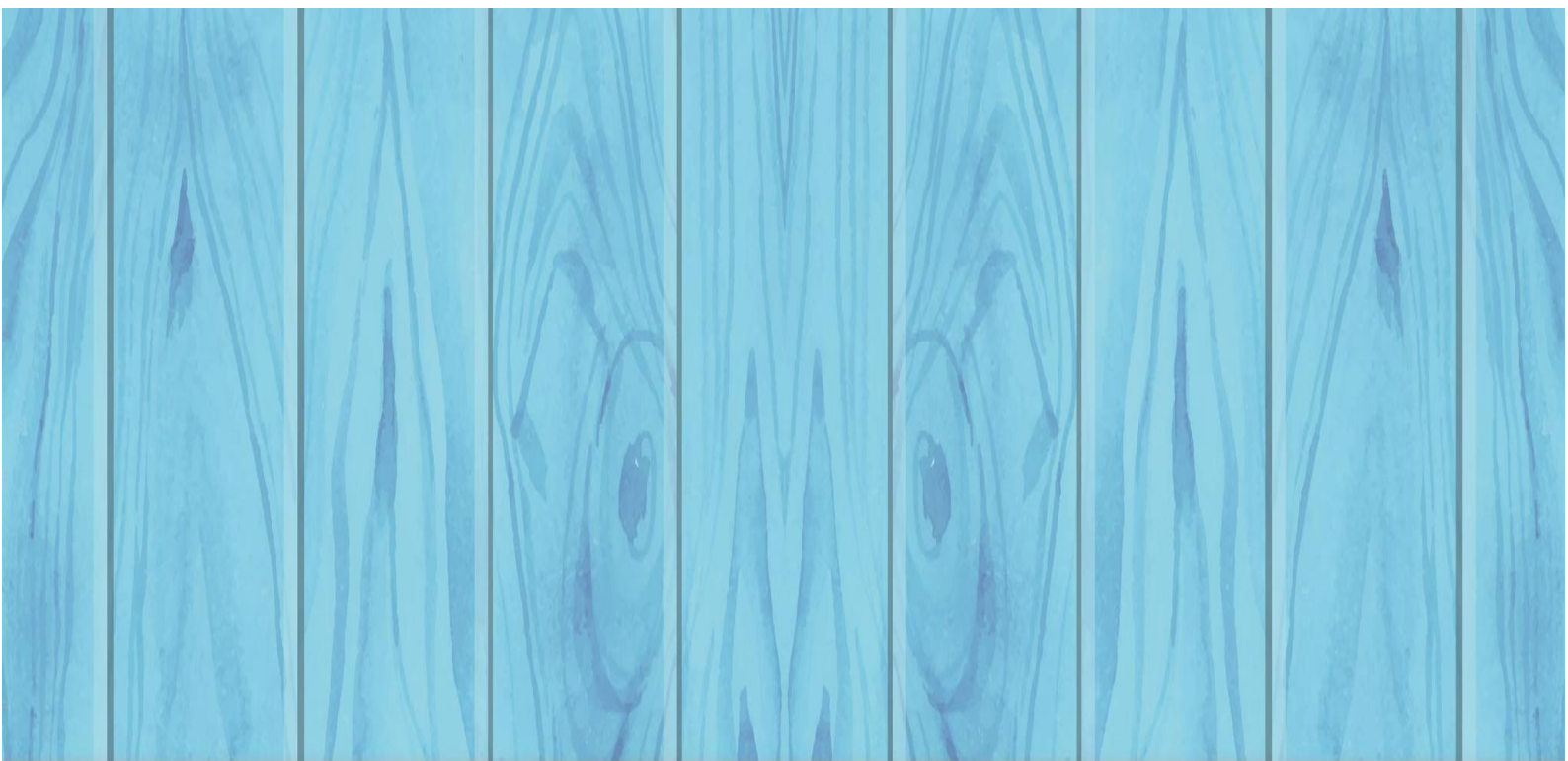




Koralli
Seafood Restaurant

Koralli
Seafood Restaurant

FOOD MENU



Dear Guests, Welcome to Koralli Seafood Restaurant.
Our team welcomes you to our Deck & wishes
ou a most enjoyable meal.

Liebe Gäste, herzlich willkommen im
Koralli Seafood Restaurant.
Unser Team wünscht Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Уважаемые гости, добро пожаловать в ресторан
морепродуктов Коралли. Наша команда рада
Вас приветствовать и желает Вам хорошего время
препровождения. Если у Вас есть аллергия или
непереносимость, переговорите с нашим персоналом.

FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES

Before ordering please speak to our staff
about your requirements

Allergens

(celery, wheat flour, shellfish, eggs, fish,
lupine, milk, molluscs, mustard, nuts, peanuts, sesame,
soy, sulphur dioxide and sulphites)

Bitte sprechen Sie uns vor Ihrer Bestellung an,
wenn bei Ihnen Lebensmittelallergien bzw.
intoleranzen vorliegen.

Allergene:

(Sellerie, Weizenmehl, Meeresfrüchte, Eier, Fisch,
Lupine, Milch, Muscheln, Senf, Nüsse, Erdnüsse, Sesam, Soja,
Schwefeldioxid und Sulfite)

Аллергены:

(сельдерей, пшеничная мука, моллюски, яйца,
рыба, люпин, молоко, горчица, орехи, арахис,
кунжут, соя, диоксид серы и сульфиты)

APPETIZERS - ЗАКУСКИ

FISH SOUP Daily prepared soup with the catch of the day. Served with croutons. Tagesfrische Suppe mit fangfrischem Fisch. Serviert mit Croutons. Свежая уха каждый день. Подаётся с гренками	7.90	CRISPY BABY CALAMARI Crispy freshly fried baby Calamari. Served with aioli cream. Knusprige Baby-Calamari. Serviert mit Aioli Dip. Хрустящие маленькие кальмары. Подаются с соусом Айоли	9.50
TRADITIONAL DIPS Tzatziki, white Taramas (Fish Roe Salad), Fava, Eggplant salad. Tsatsiki mit Taramas (Fischrogen Dip), Fava, Auberginensalat. Дзазыки, белый соус Тарамас, Фава, баклажанная икра.	8.50	STEAMED MUSSELS Mussels steamed in the pan with Ouzo and fresh peppers. Served with garlic croutons. Gedünstete Muscheln mit Ouzo und frischem Paprika. Serviert mit Knoblauchcroutons. Мидии с узо и свежим перцем, подаются с чесночными гренками	10.50
GRILLED HALLOUMI Grilled Halloumi with chopped tomatoes, olive oil and fresh basil. Gegrillter Halloumi mit Tomate, Olivenöl, und frischem Basilikum. Халуми на гриле с помидорами, оливковым маслом и свежим базиликом.	8.50	SEABASS CEVICHE Fresh Seabass Fillet marinated with lime & red grapefruit juice, pomegranate, chilli pepper, chives, minced ginger & fresh coriander. Frisches Wolfsbarschfilet mariniert mit Limetten- und rotem Grapefruitsaft, Granatapfel, Chilischote, Schnittlauch, gehacktem Ingwer und frischem Koriander. Свежее филе морского окуня, маринованное в соке лимона и красного грейпфрута, граната, перцем чили, зеленым луком, измельченным имбирем и свежим кориандром	16.50
FRIED KEFALOTYRI CHEESE Fried Kefalotyri Cheese breaded with white and black sesame seeds and bread crumbs. Served with dried figs chutney and Cypriot honey. Frittierter Kefalotiri Käse paniert mit weißem und schwarzem Sesam und Semmelmehl. Serviert mit einem Chutney aus getrockneten Feigen und Honig. Жареный сыр кефалотири в кляре с белым и чёрным кунжутом. Подаётся с сушёным инжиром и кипрским мёдом	8.95	AUTHENTIC PRAWNS SAGANAKI Seared prawns flambé with ouzo, feta cheese and cherry tomatoes, in a tomato sauce fresh basil and oregano. Gebratene Garnelen mit Ouzo flambiert, Feta und Kirschtomaten in Tomatensauce mit frischem Basilikum und Oregano. Креветки во фламбе с узо, с сыром фета, помидорками черри в томатном соусе со свежим базиликом и орегано	16.00

MEZE TO SHARE - MEZE - MEZE

COLD

BEETROOT SALAD Rote-Bete-Salat / Салат из свёклы	3.50
TZATZIKI Tsatsiki / Дзазыки (Йогурт с чесноком, огурцом и укропом)	3.95
SMOKED EGGPLANT SALAD Geräucherter Auberginensalat / Икра из баклажанов	3.95
MARINATED GAVROS Marinierte Sardellen / Маринованный Гаврос	3.95
FETA CHEESE WITH OIL & OREGANO Feta mit Olivenöl und Oregano / Сыр фета с оливковым маслом и орегано	4.50
SELECTION OF OLIVES Auswahl an Oliven / Маслины, оливки	4.50
WHITE TARAMAS (fish roe salad) Weißer Fischrogen Dip / Белый тарамас	4.95

HOT - WARM - ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

FRESHLY FRIED POTATOES Pommes frites / Жареный картофель	3.90
GRILLED VEGETABLES Gegrilltes Gemüse / Овощи на гриле	3.90
RICE Reis / Рис	3.90
ZUCCHINI BALLS WITH TZATZIKI DIP Zucchini-Bällchen mit Tsatsiki Dip Шарики из цуккини с соусом дзазыки	6.95
Fried marida (whitebait) Knusprig gebratene marida (Weißköder Fisch) хрустящая жареная Марида (маленькая рыба)	7.50
Fried Gambari Baby Prawns Knusprig frittierte Garnelen / хрустящие жареные креветки	8.50
Fresh Grilled Sardines Grilled Sardines with olive oil, oregano and garlic. Gegrillte Sardinen mit Olivenöl, Oregano und Knoblauch. Сардины на гриле с оливковым маслом, орегано и чесноком	9.50
GRILLED OCTOPUS WITH OLIVE OIL & LEMON Gegrillter Oktopus mit Olivenöl und Zitrone Осьминог на гриле с оливковым маслом и лимоном	15.90

SALADS - SALATE - САЛАТЫ

GREEK SALAD

Small
9.90

Regular
12.90

Greek traditional salad with tomato, cucumber, onion, pepper, olives, feta cheese, oregano, capers with olive oil, vinegar and lemon.

Traditioneller griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Feta, Oregano, Kapern, Olivenöl, Essig und Zitrone.

Традиционный греческий салат с помидорами, огурцами, луком, перцем и маслинами, с фетой, орегано, каперсами, оливковым маслом, уксусом и лимоном

WILD ROCKET SALAD

Small
10.50

Regular
13.90

Arugula, sundried tomatoes, roasted pine nuts, dried figs, pomegranate and parmesan flakes. Served with a balsamic vinegar and honey mustard dressing.

Wilder Rucola mit sonnengetrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, getrockneten Feigen, Granatapfel und Parmesanspänen. Serviert mit einem Balsamico-Honig-Senf-Dressing.

Руккола, вяленые помидоры, кедровые орешки, финики, гранат, пармезан. Подается с бальзамическим уксусом и медовой горчицей

GOAT CHEESE SALAD

14.80

Baby Spinach with dried figs, strawberries, toasted sesame seeds, goat cheese and a balsamic dressing with mustard and honey.

Babyspinat mit getrockneten Feigen, Erdbeeren, gerösteten Sesamsamen, Ziegenkäse und einem Balsamico-Dressing mit Senf und Honig.

Шпинат с сушеным инжиром, клубникой, жареным кунжутом, козьим сыром и бальзамической заправкой с горчицей и медом

SALMON SALAD

16.90

Mixed green leaves, cherry tomatoes, smoked Salmon marinated with Dill and Salmon caviar in a crunchy Tortilla. Served with a Citrus fruits dressing. Gemischter grüner Salat, Kirschtomaten, geräucherter Lachs mariniert mit Dill und Kaviar in einer knusprigen Tortilla. Serviert mit Zitrusfrüchtedressing.

Смесь салатных листьев, помидоры черри, копчёный лосось, маринованный в укропе и лососевая икра в хрустящей тортиле. Подается в цитрусовофруктовой заправке

VERDE PRAWNS SALAD

15.50

Prawns with pineapple, avocado & almond flakes and a mix of various baby greens including kale, spinach, red swiss chard, wild rocket, watercress, wasabina, amaranth, coriander, basil and many other with pineapple, lime & coriander dressing.

Served in a crunchy tortilla.

Garnelen mit Ananas, Avocado & Mandelflocken und einem Mix aus verschiedenen Babygemuese wie Grünkohl, Spinat, Mangold, wildem Rucola, Brunnenkresse, Wasabino, Amaranth, Koriander, Basilikum und vielen anderen, und ein Ananas-Limetten-Koriander-Dressing.

Serviert in einer knusprigen Tortilla.

Креветки с ананасом, авокадо и миндальными хлопьями, с зеленью, капустой, шпинатом, красным швейцарским мангольдом, дикой рукколой, кресс-салатом, васабиной, амарантом, кориандром, базиликом и многими другими салатными листьями и заправкой из ананаса, лайма и кориандра.

Подается в хрустящей тортилье



PASTA – ΜΑΚΑΡΟΝΥ

MEDITERRANEAN PENNE

13.80

Penne with cherry tomatoes, mushroom, feta cheese and basil pesto sauce.
Penne mit Kirschtomaten, Pilzen, Feta und Basilikumpestosauce.

Μακαρόνι πενне с помидорами черри, грибами, сыром фетой и базиликом и соусом песто

VEGAN SPAGHETTI BOLOGNAISE

14.90

Spaghetti served with a vegan bolognese sauce made by plant based mince & red lentils.

Spaghetti serviert mit einer veganen Bolognese-Sauce aus pflanzlichem Hackfleisch und roten Linsen.

Спагетти подаются с вегетарианским соусом болонез из растительного фарша и красной чечевицы

ORZOTTO WITH PRAWNS

19.50

Orzo served in risotto form with white wine and parmesan, served with prawns in a tomato shellfish sauce.

Reisnudeln in Risottoform mit Weißwein und Parmesan. Serviert mit Krabben in einer Meeresfrüchtesauce.

Орзо в виде ризотто с белым вином и пармезаном, подаётся с креветками и томатным соусом

LINGUINI WITH SEAFOOD

25.50

Linguini with seafood trilogy (mussels, octopus and prawns), served with a prawn bisque sauce with mint and Ouzo.

Linguini an einer Meeresfrüchdetriologie (Muscheln, Oktopus und Garnelen).

Serviert mit einer Fischcremesauce mit Minze und Ouzo.

Лингвини с морепродуктами (мидиями, осьминогами, креветками) подаются с соусом bisque, с мятой и узом

PRAWNS SPAGHETTI WITH PESTO

19.80

Spaghetti with Prawns flamed in brandy and a basil pesto sauce flavoured by prawn's shell and white wine
Spaghetti mit Garnelen, mit Brandy flambiert, mit Basilikum-Pesto-Sauce, aromatisiert mit Garnelenschale und Weißwein.
Спагетти с креветками, с бренди фламбе, с соусом песто из базилика, со вкусом креветок и белым вином

FRESH RAVIOLI (PANCIOTTI) WITH SCALLOPS & PRAWNS

22.50

Semolina Panciotti filled with braised scallops, prawns, ricotta & mascarpone cheese, breadcrumbs and coriander, salt, served with a glazed cherry tomatoes & dill sauce.

Panciotti aus Grieß gefüllt mit geschmorten Jakobsmuscheln, Garnelen, Ricotta & Mascarpone, Paniermehl und Koriandersalz, serviert mit einer glasierten Kirschtomaten-Dill-Sauce.

Панчотти из манной крупы с тушеными морскими гребешками, креветками, сыром рикотта и маскарпоне, панировочными сухарями и кориандром, подается с глазированными помидорами черри и соусом из укропа.

FRESH RED RAVIOLI (RETTANGOLI) WITH SALMON & DILL

18.50

Red Rettangoli coloured with tomatoes stuffed with fresh and smoked Salmon, shallot, dill, ricotta & mascarpone cheeses, served with a creamy parmesan & dill sauce.

Rote Rettangoli, gefärbt mit Tomaten, gefüllt mit frischem und geräucherem Lachs, Schalotten, Dill, Ricotta und Mascarpone-Käse, serviert mit einer cremigen Parmesan-Dill-Sauce.

Красные реттанголи, окрашенные помидорами, фаршированные свежим и копченым лососем, луком-шалотом, укропом, сырами рикотта и маскарпоне, подаются в сливочном соусе из пармезана и укропа

LOBSTER PASTA

140.00/kg

Lobster pasta with spaghetti and whole Lobster, flamed with Brandy, served with red sauce flavoured by the Lobster shells, cherry tomatoes and fresh basil.
Hummerpasta mit Spaghetti und Hummer, flambiert mit Brandy. Serviert mit einer roten Hummersauce, Kirschtomaten und frischem Basilikum.

Μακαρόνι с целым омаром, во фламбе с бренди, томатным соусом со вкусом лобстера, помидорами черри и свежим базиликом



ORZOTTO WITH PRAWNS

MAIN DISHES – HAUPTGERICHTE - ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

HOMEMADE COD FISH & CHIPS

14.90

Cod in homemade beer batter fried until golden crispy. Served with freshly fried potatoes and a dip of aioli sauce.

Kabeljau in Bierteig knusprig goldgelb ausgebacken. Serviert mit frisch zubereiteten Pommes frites und Aioli Dip.

Треска в пивном домашнем кляре, обжаренная до золотистой корочки, подаётся с жареным картофелем и соусом Айоли.

GRILLED CALAMARI

19.50

Slowly grilled Calamari flavoured with Mediterranean herbs. Served with grilled vegetables and freshly fried potatoes.

Langsam gegrillte Calamari mit mediterranen Kräutern. Serviert mit gegrilltem Gemüse und frisch zubereiteten

Pommes frites.

Кальмары на гриле со средиземноморскими приправами. Подаются с овощами на гриле и жареным картофелем

STUFFED GRILLED CALAMARI

23.50

Whole Grilled Calamari, stuffed with sautéed spinach, fresh onion, dill & fetta cheese. Served with carrot & potato puree.

Ganzer gegrillter Calamari, gefüllt mit sautiertem Spinat, frischen Zwiebeln, Dill und Feta-Käse.

Serviert mit Karotten- und Kartoffelpüree.

Цельные кальмары на гриле, фаршированные обжаренным шпинатом, свежим луком, укропом и сыром фетта.

Подаются с морковно-картофельным пюре.

FRIED CALAMARI

19.50

Whole Calamari cut in rings fried until perfection. Served with freshly fried potatoes and aioli.

Ganzer Calamari in Ringe geschnitten und perfekt frittiert. Serviert mit frisch zubereiteten Pommes frites.

Обжаренные кальмары кольцами, подаются с жареным картофелем и соусом Айоли

GRILLED FRESH SEABASS

18.50

Grilled whole Seabass served with rice and grilled vegetables.

Gegrillter Barsch mit Reis und Gemüse.

Сибас на гриле, подаётся с рисом и овощами на гриле

GRILLED FRESH SEABREAM

18.50

Grilled whole Seabream served with rice and grilled vegetables.

Gegrillte Dorade mit Reis und Gemüse.

Дорада на гриле, подаётся с рисом и овощами на гриле

GRILLED SALMON FILLET

21.50

Juicy Salmon Fillet served with grilled vegetables and a puree of Beetroot with walnut and garlic, lemon, olive oil and dill.

Saftiges Lachsfilet serviert mit gegrilltem Gemüse und Rote-Bete-Püree mit Walnüssen, Knoblauch, Zitrone, Olivenöl und Dill.

Сочное филе лосося с овощами на гриле и свекольным пюре с грецкими орехами, лимоном, оливковым маслом и укропом

GRILLED KING PRAWNS

25.50

5 Grilled King Prawns dressed with lemon and olive oil served with rice and grilled vegetables.

5 gegrillte Riesengarnelen mit Zitrone und Olivenöl. Serviert mit Reis und gegrilltem Gemüse.

5 королевских креветок в лимонном соусе и оливковом масле, подаются с рисом и овощами на гриле



**FOR FRESH FISH PLEASE
ASK THE RESTAURANT MANAGER**

FRIED PRAWNS

19.50

8 Fried Prawns served with freshly fried potatoes and an aioli dip.

8 gegrillte Garnelen serviert mit frisch zubereiteten Pommes frites.

8 жареных креветок, подаются с жареным картофелем и соусом Айоли

FRESH WHITE GROUPE FILLET

33.00

200gr of Fresh White Grouper Fillet pan-seared, served with puree trilogy (carrot, beetroot, potato).

200 g frisches Filet vom weißen Zackenbarsch, gebraten, serviert mit Dreierlei-Püree (Karotte, Rote Bete, Kartoffel).

200 г свежего филе белого морского окуня, обжаренного на сковороде, подается с пюре (морковь, свекла, картофель)

STEAMED SEABASS

19.50

Two steamed fillets of fresh Seabass baked inside vine leaves, flavoured with Mediterranean herbs and lemongrass. Served with grilled vegetables and rice.

Zwei gedünstete frische Barschfilets in Weinblättern gebacken mit mediterranen Kräutern und Zitongras.

Serviert mit gegrilltem Gemüse und Reis.

Филе морского окуня, запечённого в виноградных листьях со средиземноморскими приправами.

Подаётся с рисом и овощами на гриле



MEAT CHOICES - FLEISCHGERICHTE - МЯСНЫЕ БЛЮДА

500GR PORK CHOP

Juicy grilled Pork Chop. Served with grilled Vegetables and freshly fried potatoes.

Saftig gegrilltes Schweinekotelett. Serviert mit gegrilltem Gemüse und frisch zubereiteten Pommes frites.

Сочная отбивная на костьке.

Подаётся с овощами на гриле и жареным картофелем.

16.90

PROSCIUTTO WRAPPED STUFFED CHICKEN

17.80

Chicken Roulade stuffed with Mediterranean herbs, sun dried tomatoes and fetta cheese wrapped with prosciutto, served with puree trilogy (carrot, beetroot, potato). Geflügel Roulade gefüllt mit mediterranen Kräutern, sonnengetrockneten Tomaten und Feta-Käse, umwickelt mit Prosciutto, serviert mit Dreierlei-Püree (Karotte, Rote Beete, Kartoffel).

Куриный рулет, фаршированный средиземноморскими приправами, вялеными помидорами и сыром фетта, завернутый в прошутто, подается с пюре (морковь, свекла, картофель).

SOFT DRINKS & MINERALS
ERFRISCHUNGSGETRÄNKE
ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ACQUA PANNA MINERAL WATER Минеральная вода	75cl	4.50
SAN PELLEGRINO SPARKLING WATER Газированная вода	25cl	3.90
SAN PELLEGRINO SPARKLING WATER Газированная вода	75cl	5.50
SOFT DRINKS Erfrischungsgetränke Прохладительные напитки (Cola, Diet Cola, Lemonade, Orange Soda, Soda Water, Tonic)	25cl	3.20
FRUIT JUICE Fruchtsäfte Соки (Orange, Apple, Pineapple, Grapefruit, Tomato Juice) (Orange, Apfel, Ananas, Grapefruit, Tomate) (яблочный, апельсиновый, грейпфрутовый, томатный)	25CL	3.20
FRESH ORANGE JUICE Frischer Orangensaft Свежий апельсиновый сок	25CL	4.90
ICE TEA (Peach or Lemon) Eistee - (Pfirsich oder Zitrone) Холодный чай - (персиковый или лимонный)	25cl	3.50
PREMIUM SOFT DRINKS Erfrischungsgetränke Прохладительные напитки	20cl	4.20

HOT BEVERAGES
WARME GETRÄNKE
ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

INSTANT COFFEE Instantkaffee	3.80
HERBAL TEA Kräutertee	3.80
FILTER COFFEE Filterkaffee	4.00
ESPRESSO	3.00
CAPPUCCINO	4.30

BEERS - BIER - ПИВО

KEO Bottle - Flasche	33cl	€4.00
CARLSBERG Bottle - Flasche	33cl	€4.00
CORONA EXTRA Bottle - Flasche	35cl	€5.50
HEINEKEN Bottle - Flasche	33cl	€5.50
DRAUGHT HALF PINT, Fassbier	25cl	€3.80
DRAUGHT PINT, Fassbier	50cl	€5.00

APERITIFS
APERITIFE
АПЕРИТИВЫ

OUZO PLOMARI	4cl	5.00
OUZO 12	4cl	5.00
OUZO BARBAYIANNI GREEN	4cl	5.50
OUZO PLOMARI	20cl	12.00
OUZO 12	20cl	12.00
OUZO BARBAYIANNI GREEN	20cl	14.00
COMMANDARIA KYPEROUNDAS Süßer Dessertwein	4cl	5.50
ZIVANIA	4cl	4.90
MARTINI (DRY, BIANCO, ROSSO)	4cl	5.50
CAMPARI	4cl	5.50
APEROL	5cl	5.50

DIGESTIVES - DIGETIFS

JÄGERMEISTER	4cl	5.50
UNDERBERG	2cl	4.00



WHISKIES - WHISKYS - ВИСКИ

J&B	4cl	5.50
FAMOUS GROUSE	4cl	5.50
JAMESON - IRISH WHISKY	4cl	6.00
JOHNNIE WALKER - RED LABEL	4cl	5.50
JOHNNIE WALKER - BLACK LABEL	4cl	7.00
CHIVAS REGAL - 12 YEARS OLD	4cl	7.00
GLENFIDDICH - 12 YEARS OLD	4cl	7.50
JACK DANIELS BOURBON	4cl	7.00

RUM - POM

PITU CACHACA	4cl	5.50
BACARDI ORIGINAL	4cl	5.50
CAPTAIN MORGAN DARK RUM	4cl	5.50
BACARDI - 8YEARS OLD, 8 JAHRE ALT	4cl	8.50

VODKA - WODKA - ВОДКА

ABSOLUT BLUE	4cl	5.50
SMIRNOFF RED	4cl	5.50
GREY GOOSE	4cl	8.50

TEQUILA - ТЕКИЛА

JOSE CUERVO SILVER	4cl	5.50
JOSE CUERVO GOLD	4cl	6.50

GIN - ДЖИН

BOMBAY	4cl	5.50
GORDON'S	4cl	5.50
HENDRICK'S	4cl	8.50
GIN MARE	4cl	9.50

BRANDIES & COGNACS BRANDYS & KOGNAKS БРЕНДИ И КОНЬЯК

FIVE KINGS	4cl	5.50
METAXA *****	4cl	5.50
HENNESSY ***	4cl	6.00
MARTELL NAPOLEON	4cl	6.50
COURVOISIER NAPOLEON	4cl	7.50

MIXERS - МИКС

SOFT DRINKS ERFRISCHUNGSGETRÄNKE	2.00
FRUIT JUICES FRUCHTSÄFTE	2.00
PREMIUM SOFT MIXERS ERFRISCHUNGSGETRÄNKE	2.80





Asterias Beach Hotel

★★★★

Kids Menu

Children Penne

€7.90

Penne with choice of napolitana or bolognaise sauce

Πέννες με επιλογή από σάλτσα ναπολιτάνα ή μπολονέζ.

Kids Pizza

€8.50

with ham & Cheese.

Πίτσα με χαμ & τυρί.

Fish Patties

€8.90

Fish Patties with fries.

Ψαρομπουκίες με πατάτες τηγανιτές.

Mini Burger

€8.90

Mini Beefburger with fries.

Μικρό Βοδινό μπιφτέκι με πατάτες τηγανιτές.

Chicken Nuggets

€8.50

6 Nuggets with fries.

6 Κοτομπουκίες με πατάτες τηγανιτές.

Άτομα τα οποία έχουν προβλήματα **αλλεργίας ή δυσανεξίας σε τρόφιμα**, παρακαλώ όπως ενημερώσετε το προσωπικό μας για περισσότερες πληροφορίες.

People who suffer **allergies or food intolerance** please inform a member of our staff.

Prices include all taxes
Περιλαμβάνονται όλοι οι Φόροι

Asterias Beach Hotel

★★★★



WINE Collection

WHITE WINES / WEISSWEINE БЕЛЫЕ ВИНА / ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ	cl 18.7	cl 75	ROSE WINES / ROSE WEINE ΡΟΖΟΒΥΙΑ ΒΙΝΑ / ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ	cl 18.7	cl 75
AROMA ELLADAS MOSCHOFILERO Wine Cultivar: Moschofilero Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό	€5.50	€18.00	AROMA ELLADAS MERLOT Wine Cultivars: Merlot Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό	€5.50	€18.00
KAMANTARENA WHITE Wine Cultivar: Xynisteri Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό		€18.00	KAMANTARENA ROSE Wine Cultivars: Lefkada, Shiraz Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό		€18.00
AYIOS ANDRONIKOS Wine Cultivars: Xynisteri Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό	€5.50	€21.00	AYIA MARANA Wine Cultivars: Maratheftiko, Shiraz Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό	€5.50	€21.00
KORALLI WHITE Wine Cultivars: Xynisteri - Semillon Medium Sweet / Halbsüß / Попусладкое / Ημίγλυκο		€21.00	KORALLI ROSE Wine Cultivars: Shiraz - Cabernet - Lefkada Medium Sweet / Halbsüß / Попусладкое / Ημίγλυκο		€21.00
GRIFOS 2 VLISSIDES Wine Cultivars: Xynisteri, Sauvignon Blanc Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό		€23.00	ZAMBARTAS KOUKOUVAGIA ROSE Wine Cultivar: Lefkada Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό		€23.00
ZAMBARTAS KOUKOUVAGIA WHITE Wine Cultivars: Xynisteri, Sauvignon Blanc Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό		€23.00	ROSE KYPEROUNDA Wine Cultivars: Grenache, Shiraz Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό		€23.00
PETRITIS KYPEROUNDA Wine Cultivar: Xynisteri Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό		€23.00	EZOUSA EROS ROSE Wine Cultivar: Maratheftiko Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό		€23.00
EZOUSA XYNISTERI Wine Cultivar: Xynisteri Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό		€23.00	TSIAKKAS RODINOS Wine Cultivars: Shiraz, Greanage, Xynisteri, Vamvakada Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό		€23.00
MOSCHOFILERO BOUTARI Wine Cultivar: Moschofilero Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό	€7.00	€27.00	ROSE SEC BOUTARI Wine Cultivar: Xinomavro Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό	€7.00	€27.00
ZAMBARTAS WHITE Wine Cultivars: Semillon, Sauvignon Blanc Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό		€29.00	ZAMBARTAS ROSE Wine Cultivars: Lefkada, Cabernet Franc Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό		€35.00
ALIMOS CHARDONNAY Wine Cultivars: Chardonnay Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό		€29.00			
TSIAKKAS PROMARA Wine Cultivars: Promara Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό		€29.00			
BIBLIA CHORA WHITE Wine Cultivars: Sauvignon Blanc, Assyrtiko Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό		€47.00			

Prices include all taxes
Alle Steuern sind inbegriffen
все налоги включены
Περιλαμβάνονται όλοι οι φόροι

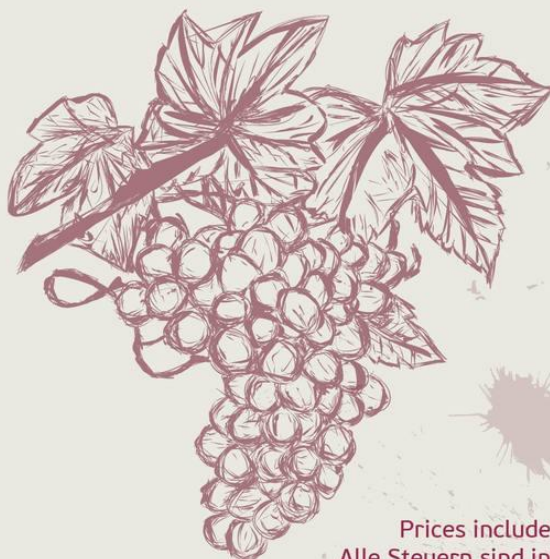
Asterias Beach Hotel

★★★★



WINE Collection

RED WINES / ROTE WEINE	cl	cl	CHAMPAGNES	cl	cl
ΚΡΑΣΗΕΣ ΒΙΝΑ/ ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ	18.7	75	ΣΑΜΠΑΝΕΣΚΟΓΟ / ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ	18.7	75
AROMA ELLADAS AGIORGITIKO	€5.50	€18.00	PROSECCO	€5.90	
Wine Cultivars: Agiorgitiko Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό			SPARKLING WINE		€15.00
AROMA ELLADAS MEDIUM SWEET		€18.00	MARTINI ASTI		€40.00
Wine Cultivars: Agiorgitiko, Merlot Medium Sweet / Halbsüß / Ποηυσλαδкое / Ημίγλυκο			MARTINI PROSECCO		€40.00
KAMANTARENA RED		€18.00	MARTINI ROSE		€40.00
Wine Cultivars: Carignan, Cabernet Sauvignon, Lefkada Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό			MARTINI BRUT		€50.00
AYIOS ELIAS	€5.50	€21.00	MOËT & CHANDON		€115.00
Wine Cultivars: Shiraz, Maratheftiko Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό			MOËT & CHANDON ROSE		€135.00
KORALLI RED		€21.00	MOËT & CHANDON ICE		€160.00
Wine Cultivar: Shiraz - Cabernet - Lefkada Medium Sweet / Halbsüß / Ποηυσλαδкое / Ημίγλυκο					
ZAMBARTAS KOUKOUVAGIA RED		€23.00			
Wine Cultivars: Merlot, Cabernet Sauvignon Medium / Halb Trocken / Ποηυσλαδкое / Ημίξηρο					
ANDESITIS KYPEROUNDA		€23.00			
Wine Cultivars: Cabernet Sauvignon, Grenache, Mourvedre Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό					
EZOUSA RED		€23.00			
Wine Cultivar: Maratheftiko/ Syrah/ Mourvedre Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό					
TSIAKKAS PORFIROS		€23.00			
Wine Cultivars: Shiraz, Greanage, Mourvetre Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό					
AGIORGITIKO BOUTARI	€7.00	€27.00			
Wine Cultivar: Agiorgitiko Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό					
SHIRAZ VLASSIDES		€35.00			
Wine Cultivar: Shiraz Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό					
ZAMBARTAS MARATHEFTIKO		€45.00			
Wine Cultivar: Maratheftiko Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό					
BIBLIA CHORA RED		€47.00			
Wine Cultivars: Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko Dry / Trocken / Cyxoe / Ξηρό					



Prices include all taxes
Alle Steuern sind inbegriffen
все налоги включены
Περιλαμβάνονται όλοι οι φόροι