



와인 바이 더 클래스

스파클링 와인

그리스 아르카디아 지역의 전통적인 브뤼 스파클링 와인

프랑스 샴페인 지역, 샤르도네 블랑 드 블랑 샴페인

프랑스 샴페인 지역, 신선한 과일 향이 돋보이는 로제 샴페인

화이트 와인

사이프러스 파포스 지역의 신선하고 과실 향이 돋보이는 화이트 와인 '22

그리스 펠로폰네소스 코린티아 지역의 희귀 품종 키도니차 와인 '23

그리스 림노스 섬의 미네랄감이 풍부한 아시르티코 품종 와인 '23

그리스 마케도니아 지역의 향긋한 말라고우지아 품종 와인 '23

아시르티코와 세미옹 품종이 블렌딩된 그리스 마케도니아 지역 화이트 와인 '23

로제

그리스 아하이아 지역의 싱그러운 로제 와인 '23

비블리아 코라 와이너리에서 생산된 신비로운 품종의 로제 와인 '23

레드 와인

사이프러스 파포스 지역의 마라테프티코와 마브로 품종 레드 와인 '21

크레타 섬의 토착 품종 코치팔리와 리아티코가 블렌딩된 와인 '20

그리스 림노스 섬에서 재배된 가장 오래된 토착 품종 리므니오 와인 '22

그리스 테살리아 지역의 풀 바디 레드 와인, 시노마브로 품종 '20

카베르네 소비뇽과 메를로가 블렌딩된 균형 잡힌 마케도니아산 레드 와인 '19

그리스 마케도니아 지역에서 재배된 피노 누아 레드 와인 '22

칵테일

N'ELIA

넬리아 - 진 마레, 젠티안, 마운틴 베르무트, 올리브 브라인

MARTINI OF THE GODS

마티니 오브 더 갓 - 엑스트라 버진 올리브 오일 인퓨즈드 그리스 보드카, 드라이 베르무트, 올리브 브라인

SANTORINI SUNRISE

산토리니 선라이즈 - 블러드 오렌지 진, 캄파리, 자몽, 꿀, 민트

TOMATA KAI RIGANI

토마타 카이리가니 - 페타 치즈 인퓨즈드 보드카, 피망, 토마토 워터, 오레가노

MELI

멜리 - 메택사 12 스타, 마투살렘 23, 무화과, 꿀, 필로 밀크 클라리파이드

LIMONIA

리모니아 - 캐모마일 인퓨즈드 시포우로, 세인트 저메인, 레몬 올레오

DEMETER SOUR

디미터 싸워 - 버팔로 트레이스 버번, 피스타치오 시럽, 그릭 요거트, 레몬, 비터

150 ml

29

39

40

22

23

25

28

32

23

26

22

23

23

27

30

32

24

24

24

24

24

24

24

24

런치 메뉴
월요일 - 금요일
\$68++

첫 번째 코스

(한가지 선택 가능)

라브라키

오이, 콩, 레드 칠리 페퍼, 페타 치즈, 엑스트라 버진 올리브 오일과 함께 제공되는 그리스 스타일 세비체

사시미 샘플러

마기아티코, 라브라키, 연어

그릭 스프레드

타라모살라타, 차지카, 히피티, 그릴드 피타, 생야채

토마토 샐러드

잘 익은 토마토로 만든 정통 샐러드

문어구이

지중해산 사시미급 문어 숯불구이

메인 코스

(한가지 선택 가능)

오늘의 통생선구이

라도레모노 및 케이퍼

라벨 루즈 연어 스테이크

산토리니 스타일 콩 요리 곁들임

아스타코-마카로나다 (\$20 추가)

딥 씨 베이 오브 펀디 바닷가재 파스타 (아테네 스타일)

연어 타르타르

감자 튀김 곁들임

필레 미뇽 꼬치구이

USDA 블랙 앵거스 안심, 그리스식 감자튀김

디저트

(한가지 선택 가능)

카리도피타

전통 그리스 호두 케이크, 바닐라 아이스크림

그릭 요거트 아이스크림

키티라 섬산 타임 꿀과 호두 토피