

와인 바이 더 클래스

스파클링 와인	150 ml
그리스 아르카디아 지역의 전통적인 브뤼 스파클링 와인	29
프랑스 샴페인 지역, 샤르도네 블랑 드 블랑 샴페인	39
프랑스 샴페인 지역, 신선한 과일 향이 돋보이는 로제 샴페인	40

화이트 와인

사이프러스 파포스 지역의 신선하고 과실 향이 돋보이는 화이트 와인 '22	22
--	----

그리스 펠로폰네소스 코린티아 지역의 희귀 품종 키도니차 와인 '23

그리스 림노스 섬의 미네랄감이 풍부한 아시르티코 품종 와인 '23

그리스 림노스 섬의 미네랄감이 풍부한 아시르티코 품종 와인 '23

아시르티코와 세미용 품종이 블렌딩된 그리스 마케도니아 지역 화이트 와인 '23

32

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 리아티코 블렌딩 레드 와인 '20

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

23

그리스 테살리아 지역의 풀 바디 레드 와인, 시노마브로 품종 '22

카베르네 소비뇽과 메를로가 블렌딩된 균형 잡힌 마케도니아산 레드 와인 '19

그리스 마케도니아 지역에서 재배된 피노 누아 레드 와인 '22

23

칵테일

N'ELIA	24
--------	----

넬리아 - 진 마레, 젠티안, 마운틴 베르무트, 올리브 브라인

MARTINI OF THE GODS	24
---------------------	----

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

SANTORINI SUNRISE	24
-------------------	----

산토리니 선라이즈 - 블러드 오렌지 진, 캠파리, 자몽, 꿀, 민트

TOMATA KAI RIGANI	24
-------------------	----

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

MELI	24
------	----

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

LIMONIA	24
---------	----

리모니아 - 캐모마일 인퓨즈드 시포우로, 세인트 저메인, 레몬 올레오

DEMETER SOUR	24
--------------	----

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

맥주

파로스 그릭 라거	14
파로스 그릭 필스너	15

주말 메뉴

\$88++

첫 번째 코스 (한가지 선택 가능)

생굴 6개 (\$10 추가)
오늘의 신선한 굴

연어 타르타르
라벨 루즈 연어

그릭 스프레드
타라모살라타, 차지키, 히피티, 그릴드 피타, 생야채

토마토 샐러드
정통 토마토 샐러드

문어구이
지중해산 사시미급 문어 숯불구이

두 번째 코스 (한가지 선택 가능)

오늘의 통생선구이
케이퍼와 함께

라벨 루즈 연어 스테이크
산토리니 스타일 콩 요리 곁들임

아스타코-마카로나다 (\$20 추가) - 딥 씨 베이 오브 펀디 바닷가재 파스타 (아테네 스타일)

로스트 유기농 닭가슴살
구운 가지, 피망, 민트 요거트, 허브

필레 미뇽 꼬치구이
미국산 드라이 에이징 블랙 앵거스 안심, 그리스식 감자튀김

디저트 (한가지 선택 가능)

리도피타
전통 그리스 호두 케이크, 라벤더 꿀 아이스크림

그릭 요거트 아이스크림
키티라 섬산 타임 꿀과 카라멜라이즈드 호두 토킹