



BAR LIST - WINES

LISTON®

GASTROTHÈQUE



ΜΠΥΡΕΣ BEERS

BAPEAI / DROUGHT

300ml / 500ml

Βεργίνα Red	4,20 /
ΝΗΣΟΣ Lager	3,80 / 5,00
ΝΗΣΟΣ Pilsner	3,80 / 5,00
ΝΗΣΟΣ Θολή Weiss	4,50 / 5,80

ΦΙΑΛΗ / BOTTLE

Νησος 7 Μποφόρ 330ml	5,50
Corona 330ml	5,50
Corfu Beer Pilsner 330ml	4,20
Warsteiner 330ml	4,50
Heineken 330ml	4,20
Heineken Free 330ml	4,20
Amstel Radler 330ml	4,50
Strongbow Cider 330ml	5,00

ΠΟΤΑ SPIRITS

		
Regular	7,00	70,00
Special	8,00	80,00
Premium	11,00	110,00
Classic cocktails	8,00	
Premium classic cocktails	9,00	

COCKTAILS

1. Spianada o'clock	8,00	5. French Apple	12,00
Λονδρέζικο ξηρό τζιν, λικέρ κουμ κουάτ, φυσικός χυμός λεμονιού, τσιτςιμπύρα 3cents.		Calvados μπράντι, Χυμός μήλου, Σιρόπι ζάχαρης, σαμπάνια, πικρά αρώματα βοτάνων.	
<i>Περίσταση: Πρόγευμα, γεύμα - όλη την ημέρα</i>		<i>Περίσταση: Απεριτίφ, Όλη την ημέρα</i>	
<i>Γευστικό προφίλ: Γλυκόξινο / Πικάντικο</i>		<i>Γευστικό προφίλ: Γλυκόξινο, Αφρώδης</i>	
London dry gin, Kumquat liqueur, Fresh lemon juice, 3 cents Ginger beer.		Calvados Brandy, Apple juice, Sugar syrup, champagne, Aromatic bitters.	
<i>Occasion: Brunch - all day</i>		<i>Occasion: Aperitif, All day</i>	
<i>Taste Profile: Sweet & Sour / Spicy</i>		<i>Taste Profile: Sour, Fizzy</i>	
2. Snapper Rosso	10,00	6. Conte Negroni	9,00
Οπιhr τζιν αρωματισμένο με βούτυρο Κερκόρας, φρέσκος χυμός λεμονιού, ταμπάσκο, αλάτι, πιπέρι, χυμός ντομάτας αρωματισμένος με μπαχαρικά.		Γαλλικό τζιν Citadelle αρωματισμένο με κουμ κουάτ και πιπέρι σετσουάν, Campari, Carpano antica formula βερμούτ, Tio pepe σέρι.	
<i>Περίσταση: Πρόγευμα, γεύμα – Δείπνο</i>		<i>Περίσταση: Απεριτίφ, όλη την ημέρα</i>	
<i>Γευστικό προφίλ: Αλμυρό, Πικάντικο</i>		<i>Γευστικό προφίλ: Πικρό, Γλυκό</i>	
Opihr gin infused with Corfu butter, Fresh lemon juice, Tabasco, Salt, Pepper, tomato juice infused with spices.		Citadelle gin infused with kumquat and Sichuan pepper, Campari, Carpano antica formula vermouth, Tio pepe sherry.	
<i>Occasion: Brunch – Dinner</i>		<i>Occasion: Aperitif, All day</i>	
<i>Taste Profile: Savory, Spicy</i>		<i>Taste Profile: Bitter, Sweet</i>	
3. Serenissima	9,00	7. Matthias Punch	9,00
Campari, Σπιτικό κόρντιαλ εσπεριδοειδών, Ούζο, λικέρ πορτοκαλιού, 3 Cents ξηρό Dry τόνικ.		Μίξη από ρούμια, φρέσκος χυμός μοσχολέμονου, σπιτικό σιρόπι αμυγδάλου, μπαχαρικά, εποχικά φρούτα.	
<i>Περίσταση: Πριν το δείπνο</i>		<i>Περίσταση: Δείπνο - μετά το δείπνο</i>	
<i>Γευστικό προφίλ: Πικρό, Γλυκό, Αφρώδης</i>		<i>Γευστικό προφίλ: Γλυκόξινο, μπαχαρικά</i>	
Campari, Homemade citrus cordial, Ouzo, Orange liqueur, 3 Cents Dry tonic water.		Blend of rums, Fresh lime juice, Homemade Orgeat syrup, Spices, Season fruits.	
<i>Occasion: Pre dinner</i>		<i>Occasion: Dinner – afterdinner</i>	
<i>Taste Profile: Bitter, Sweet, Fizzy</i>		<i>Taste Profile: Sweet & Sour, spices</i>	
4. Venetian Spritz	9,00	8. Liston Espresso Martini	10,00
Απεριτίφ Select, λικέρ κουμ κουάτ αρωματισμένο με φράουλες, Αφρώδες οίνος, σπιτική σόδα.		Ρούμι Xaymaca, Κονιάκ, Εσπρέσσο ristretto, λικέρ καφέ.	
<i>Περίσταση: Απεριτίφ, όλη την ημέρα</i>		<i>Περίσταση: Μετά το δείπνο – χωνευτικό.</i>	
Airone rosso aperitivo, Kumquat liqueur infused with strawberries, Prosecco, Homemade soda water.		<i>Γευστικό προφίλ: Πικρό, γλυκό</i>	
<i>Occasion: Aperitif, All day</i>		Rum Xaymaca, Cognac, Espresso ristretto, Coffee liqueur.	
<i>Taste Profile: Bitter, Sweet</i>		<i>Occasion: After dinner – digestive</i>	
		<i>Taste Profile: Bitter, Sweet</i>	

ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ / COLD APPETIZERS

	2 άτομα 2 person	4 άτομα 4 person		2 άτομα 2 person	4 άτομα 4 person
Αλλαντικά / Cold cuts	6.00	12,00	Τυριά / Cheese variety	6.00	12,00
Νούμπουλο, σαλάδο, μορταδέλα, χοιρομέρι, προσούτο, τερρίνα χοιρινή			Γραβιέρα, φέτα, Ρακλέτ, Μπρι, Μοτσαρέλα, Παρμιτζιάνο, Στίλτον, παλαιωμένο Τσένταρ		
Noumboulo, salami, bologna, ham, prosciutto, pork terrine			Gruyere, feta cheese, racklet, brie, mozzarella, parmesan, Stilton, aged cheddar cheese		

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ WHITE WINES				ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ RED WINES			
							
Ορεινός Ήλιος Σεμέλη Moschofilero, Sauvignon Blanc <i>ΠΓΕ Πελοπόννησος</i>		5,00 / 23,00		Santorini Nykteri Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι <i>Santo wines</i>		45,00	
Σεμέλη Μαντινεία Νασιάκου Moschofilero <i>Πελοπόννησος</i>		5,50 / 25,00		Κτήμα Γαίας Θαλασσίτης Assyrtiko <i>Σαντορινη</i>		47,00	
Οικογένεια Γραμμένου Κακοτρύγης <i>Κέρκυρα</i>		5,50 / 25,00		Όβηλος Βιβλία Χώρα Assyrtiko, Sauvignon Blanc <i>Μακεδονία</i>		48,00	
Κτήμα Σκούρα Armyra Chardonnay, Μαλαγουζιά <i>ΠΓΕ Πελοπόννησος</i>		6,00 / 28,00		Dr Loosen Riesling Riesling <i>Germany Mosel</i>		28,00	
Κτήμα Παυλίδη Thema Assyrtiko, Sauvignon Blanc <i>ΠΓΕ Δράμα</i>		6,00 / 28,00		Cloudy Bay Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc <i>New Zealand</i>		58,00	
Santo Wines Assyrtiko Assyrtiko <i>Santorini</i>		8,00 / 38,00		Jean Moreau & Fils Chamblis AC Chardonnay <i>France Chablis</i>		45,00	
Σκούρα Viogner Viognier <i>Πελοπόννησος</i>		7,00 / 33,00		Santa Margherita Pinot Grigio <i>Italy Tuscany</i>		29,00	
Κτήμα Καριπίδη SauvignonBlanc <i>ΠΓΕ Κραννόν</i>		6,00 / 28,00		Sancerre Fontaine Audon Langlois Chateau Sauvignon Blanc <i>France Loire</i>		48,00	
Κτήμα Γεροβασιλείου Chardonnay <i>ΠΓΕ Επανομή</i>		8,00 / 38,00		Bouchard Meursaut Les Clous Chardonnay <i>France Bourgogne</i>		120,00	
Κτήμα Γεροβασιλείου Μαλαγουζιά <i>Κεντρική Μακεδονία</i>		7,00 / 33,00					
ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ ROSE WINES							
							
3 Μάγισσες Αγιωργίτικο, Μοσχοφύλερο, Syrah <i>Πελοπόννησος</i>		5,50 / 25,00		Κτήμα Μυλωνά Μαλαγουζιά, Μανδηλαριά <i>Αττική</i>		6,00 / 28,00	
Κτήμα Ρίρα Pinot Noir Pinot Noir <i>Αχαΐα</i>		6,00 / 28,00		La Tour Mellas Idylle Grenache blend <i>ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα</i>		30,00	
Καριπίδη Pink Pull Sangiovese <i>Θεσσαλία</i>		6,00 / 28,00		M De Minuty Grenache Rouge, Syrah, Cinsault <i>France Provence</i>		47,00	
CHAMPAGNE				SPARKLING			
Moet & Chandon Brut Imperial 750 ml		90,00		Gancia Prosecco brut 0,75ml		27,00	
Moet & Chandon Imperial Rose 750ml		110,00		Gancia Prosecco brut 0,20ml		6,50	
Moet & Chandon Ice Imperial 750ml		110,00		Villa Sandi rose 0,20ml		6,50	
Dom Pérignon Brut		300,00		Domaine Faiveley Nuits Saint Georges Pinot Noir <i>France Burgundy</i>			
				Gaja Da Gromis Barolo Nebbiolo <i>Italy Piemonte</i>			