

Κόζα



Ο 12ήλογος του Κόζα

- 01 Μη με ρωτάτε γιατί δεν φοράω παπούτσια, ούτε εγώ ξέρω.
- 02 Στο παραδοσιακό ελληνικό τραπέζι δεν υπάρχουν πρώτα, δεύτερα και κυρίως μοιραζόμαστε το φαγητό.
- 03 Το φαγητό είναι μορφή επικοινωνίας. Παρόλα αυτά αν δεν έχετε να πείτε κάτι μεταξύ σας ο κωδικός του Wifi είναι: kozas1932
- 04 Δίπλα στη θάλασσα σερβίρεται μόνο ψάρι.
- 05 Το ψάρι θέλει χέρι.
- 06 Παραγγείλτε τόσο όσο. Κάποιοι άλλοι πεινάνε.
- 07 Πουρμπουάρ, Τιπς, Φιλοδώρημα ή «Τα ρέστα δικά σου» δε συμπεριλαμβάνονται στο λογαριασμό.
- 08 Εν ώρα εργασίας μη βιάζεστε, για εσάς δουλεύουμε.
- 09 Σεβασμός στο προσωπικό, είμαστε εδώ για να εξυπηρετούμε όχι να υπηρετούμε
- 10 Το φαγητό είναι στιγμές, οι μυρωδιές αναμνήσεις και οι γεύσεις πολιτισμός.
- 11 Για οποιαδήποτε απορία συμβουλή ή παρατήρηση είμαστε στη διάθεσή σας, σκοπός μας να γίνουμε καλύτεροι. Περί ορέξεως κολοκυθόπιτα.
- 12 Γιατί όπως μου είπε και ένας φίλος, θέλει χρόνια για να γίνεις μάγκας, μια στιγμή όμως για να σε πούνε μαλάκα.

STEGNAKOZAS

SEAFOOD RESTAURANT

since 1932



Koza's Golden Rules

- 01 Do not ask me why I go barefoot I don't know why, either.
- 02 Lunching the traditional Greek way is about everyone sharing the food on the table.
- 03 Eating is also about sharing. Still, if you feel you have nothing to say to each other, get connected: Our WiFi access code: kozas1932
- 04 You're by the sea – so don't expect meat to be served to you! We're into fish, period!
- 05 Do you really love your fish dish? Forget the knife-and-spoon routine! It's fingers time!
- 06 Please be mindful of ordering no more than you can chew– there are people starving, out there.
- 07 Tips, "keep-the-change" or any other gratuity are not included in your bill. Feel free to be generous.
- 08 Please, do not rush us! We are at work – for you!
- 09 Respect to the staff, we are here to serve not to "serve"
- 10 Food is about moments in time; aromas bring back memories; flavours are culture
- 11 For any query, advice or remark, do not hesitate to contact us We aim at getting better. There's no accounting for taste
- 12 As a friend of mine once said: it takes time to become streetwise....but only takes a second to be called an arse.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ



ENGLISH

ΖΥΜΑΡΙΚΑ



Κριθαρότο



Σπαγγέτι



Ριζότο



Ταλιατέλες
πολύχρωμες



Φαρφάλες



Πάκερι



Linguine



Ρύζι



Παπαδέλα



Κοχυλάκι

ΨΑΡΙΑ



Γούρος



Κοιλίος



Ρουζέτι



Κουτσομούρα



Μπαρμπούνι



Σκουμπρί



Σαρδέλλα



Μαρίδα



Γερμανός



Σκάρος



Λυθρίνι



Γόπα



Κέφαλος



Σαργός



Σκαθάρι



Φαγγί



Μελανούρι



Σάλπα



Συναγρίδα



Σφυρίδα



Ροφός



Στήρα



Σκορπιός



Μυλοκόπι



Πεσκανδρίτσα

ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ



Μύδια



Κυδώνια



Χτένια



Αχινός



Γυαλιστερή



Φούσκα



Στρείδια

ΜΑΛΑΚΙΑ



Χταπόδι



Καλαμάρι



Σουπιά



Γαριδάκι
Συμιακό



Γαρίδες



Καραβιδουρές

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Φρέσκο Αρχαγγελίτικο ψωμί	1.50€
Ξυλοφουρνου ζυμωμένο στο χέρι	
Περεκαυτή	2.00€
ψημένο ψωμί με λάδι, ρίγανη, θαλασσινό αλάτι	
Χειροποίητα πιτάκια	4.00€
με αρωματικό βούτυρο κοπανιστής	

ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ	12.00€
με ζυμό από πετρόψαρα	

ΣΑΛΑΤΕΣ

Κλασσική Αρχαγγελίτικη	11.00€
Ντοματίνια τηγανιτό ψωμί φέτα (+ ψητή μελιτζάνα 3.00, + ρέγγα 4.00)	
Μανούρι	12.00€
Μαρούλι ρόκα αρσενικό Νάξου Ξηροί καρποί θιασπύ ντομάτα χαρουπόμελο - πετιμέζι	
Πράσινη	10.00€
Πρασινάδες αγκιναράκι αβοκάντο καρότο κολοκύθι ημίλιιστα ντοματίνια vinaigrette εσπεριδοειδών	
Μελεκούνη	16.50€
Iceberg ραντίτσιο σπανάκι ανθότυρο σοθμός Ξερά σύκα αχλάδι dressing μουστάρδα - μέλι - μανταρίνι	
Χόρτα Σύβρασης	7.50€
Ξεροτηγανισμένα κρεμμύδια	

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Μελιτζανοσαλάτα ψητή	8.50€
Κούκουαρι μους φέτας	
Φάβα 4 κρεμμύδια	8.00€
Τζατζίκι χειροποίητο με τραγανές λαδοόπιτες	6.00€
Πατάτες Τηγαντές Φρέσκιες	6.50€
Μυζηθρόπιτα	8.50€
με γλυκό του κουταλιού περγαμόντο	

ΟΣΤΡΑΚΑ

Μύδια Φρέσκα Αχνιστά	14.00€
Κυδώνια Ζωντανά ή Αχνιστά	20.00€
Αχινοσαλάτα	20.00€
Στρείδια Άνα τεμάχιο	5.00€
Φούσκες	12.00€

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Γούρος μαρινάτος Ντοματίνια πέστο βασιλικού χύμα από ψωμί Κατίκι Δομοκού	15.00€
Κοιλίος μαρινάτος Πατατοσαλάτα ταμπουλέ λαχανικών	17.00€
Ρεγγοσαλάτα Μελιτζάνα λαχανικά άηλη	12.00€
Ταραμός λευκός	12.00€
Μπισκότο λαδόπιτας κρέμα ρόδι	
Χταπόδι καρπάτσιο Καπνιστό σάλτσα κάπαρης	18.00€
Ψάρι σεβίτσε Λεμονάτο	18.50€
Τόνος Ταρτάρ πουρές φρούτων πράσινο μήλο	18.00€
Σκουμπρί Πατάτα ψητή αυγοτάραχο στακαβούτυρο λάδι άνηθου	14.00€
Πιταρούδια Καραβιδόψυχας	14.50€
Σάλτσα ταχίνι μέλι σπανάκι	
Χταποδοκεφτέδες μαρμελάδα ντομάτας	14.00€
Γαριδάκι Συμιακό	17.50€
Χταπόδι Ξιδάτο Κατσαρόλας	14.00€
Γαρίδες "Αθλητικό" 4 Ελληνικά τυριά κρέμα ούζου κουρκουμάς	18.00€
Σαγανάκι Οργασμός θαλασσινά	20.00€
Σουπιό μελάνι	14.00€
Καλαμάρι Τηγαντό	16.50€

ΨΑΡΙΑ

Ρουζέτια 300 γρ το πιο διάσημο τηγαντό ψάρι	20.00€
καθετώς συνοδευμένο με σκορδαλιά	
Μπακαλιάρος φιλέτο φούρνου	18.00€
με σάλτσα λεμονιού και πατάτα φέτες	
Το Καλάθι Του Ψαρά (παραδοσιακό) 2 Άτομα	52.00€
διάφορα ντόπια μικρά ψάρια ημέρας τηγαντά συνοδευόμενα με φρέσκιες πατάτες & σαλάτα + τηγαντό καλαμάρι 8.00€ + τηγαντές γαρίδες 8.00€	

ΣΧΑΡΑΣ

Χταπόδι σχάρας Λιαστό παραδοσιακό	19.00€
Καλαμάρι ψητό μους μαύρου ταραμά	22.00€
Γαρίδες σχάρας μαγιονέζα μαύρου σκόρδου	26.00€
Ψάρι φρέσκο ημέρας ανά κιλό	60.00€
Ρωτήστε μας για διαθεσιμότητα - επιλογές γαρνιτούρας : πατάτα σχάρας ή χόρτα	6.00€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ | KOZAS CUISINE

Μέσος Χρόνος Αναμονής

45'

Κριθαρότο Γαρίδας 2 Άτομα	40.00€
Μακαρονάδα Θαλασσινών 2 Άτομα	42.00€
Ταλιατίνι γαρίδας 2 Άτομα	44.00€
Φρέσκο ζυμαρικό 2 Χρωμάτων σπανάκι κόνφι ντοματίνια	
Ριζότο Θαλασσινών	24.00€
Σπαγγέτι με κυδώνια Αυγοτάραχο	26.00€
Μαύρες ταλιατέλες γαρίδας	25.00€
Καλαμαράτα Πάκερι ζυμαρικό καλαμάρι	24.00€
Λιγκουίνι Αχινού	28.00€
Σουπιοπίλαφο	22.00€
τυρί ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ / πορτοκάλη	
Κοχυλάκι Σκορπίνας	28.00€
Αρωματικό βούτυρο Κακαβιάς	

ΠΑΙΔΙΚΟ ΠΙΑΤΟ | έως 12 ετών

Ζυμαρικό με σάλτσα ντομάτας	12.00€
------------------------------------	--------

ΠΙΑΤΟ ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ

Επιλογή ζυμαρικού ντομάτα φέτα ή πέστο	14.00€
---	--------

PASTA



Kritharoto
Orzo pasta



Spaghetti



Risotto



Tagliatelle



Farfalle



Paccheri



Linguine



Rice



Pappardelle



Pasta shell

FISH

Anchovy



Chub mackerel



Pearly razorfish



Red mullet



Striped red mullet



Atlantic mackerel



Sardina



Picarel



Dusky spinefoot



Parrotfish



Pandora



Bogue



Grey mullet



White seabream



Black seabream



Seabream



Saddled seabream



Salema



Common dentex



White grouper



Dusky grouper



Golden Grouper



Scorpion fish



Shi drum



Angler



SHELLFISH



Mussel



Clams



Scallop



Sea urchin



Callista



Sea bubble



Oyster

MOLLUSCA



Octopus



Squid



Cuttle fish



Mini Shrimps
from Syri



Shrimps



Crayfish tails



BAKERY

Traditional hand kneaded fresh bread from Archangelos village	1.50€
Perkafiti: grilled bread with olive oil, oregano and sea salt	2.00€
Handmade "pitakia" with flavored butter of kopanisti	4.00€

FISHSOUP with broth from fresh fish	12.00€
---	--------

SALADS

The classic Archangelos salad with cherry tomatoes-fried bread-feta (+ grilled eggplant 3.00 , + herring 4.00)	11.00€
Manouri Lettuce rocket kefalotyri Naxou nuts – sun dried tomatoes Grape syrup-Carob Honey	12.00€
Green salad Various green artichoke avocado carrot zucchini semidried cherry tomatoes citrus fruits vinaigrette	10.00€
Melekouni Iceberg radicchio spinach anthytyro cheese salmon dried figs pear dressing mustard-honey-mandarin	16.50€
Boiled leafy vegetables sizzle-cooked with crispy fried onions	7.50€

STARTERS

Grilled eggplant salad pine nuts feta cheese mousse	8.50€
Fava (Split peas) with 4 onions	8.00€
Home made Tzatziki with crispy "pitakia"	6.00€
Fresh fried potatoes	6.50€
Mizithra pie (cheesecake) with bergamot spoon sweet	8.50€

SEA SHELLS

Fresh mussels steamed	14.00€
Clams alive or steamed	20.00€
Sea urchin salad	20.00€
Oysters (per item)	5.00€
Sea bubbles	12.00€

SEA FOOD

Marinated anchovies cherry tomatoes basil pesto crumb bread katiki cheese	15.00€
Marinated chub mackerel potatoe salad vegetable Tabbouleh	17.00€
Herring salad eggplant vegetables brine	12.00€
White tarama Butter pie cookie pomegranate cream	12.00€
Octopus carpaccio smoked caper sauce	18.00€
Fish ceviche with lemon sauce	18.50€
Tuna tartar fruit purees green apple	18.00€
Mackerel grilled potato Bottarga cast butter dill oil	14.00€
Crayfish tails rissoles (pitaroudia) Tahini sauce - honey – spinach	14.50€
Fried octopus meatballs: seaweeds tomato marmalade	14.00€
Mini shrimps from Symi	17.50€
Octopus cooked in casserole with vinegar	14.00€
Shrimps "Alatiko" 4 Greek cheeses ouzo cream turmeric ouzo	18.00€
"Orgasm" seafood saganaki	20.00€
Cuttlefish ink	14.00€
Calamari fried	16.50€

FISH

Rouzetia (Pearly pink fish 300gr) with garlic sauce: the most famous fried fish in Rhodes is fished in the sand	20.00€
Cod fillet in the oven with lemon sauce and potato	18.00€
Fisherman's basket (traditional) 2 Persons	52.00€
fried variety of daily local small fish with fresh potatoes & salad + calamari 8.00€ + fried shrimps 8.00€	

GRILLED

Sun dried grilled octopus	19.00€
Grilled calamari with black tarama mousse	22.00€
Grilled shrimps with mayonnaise black garlic	26.00€
Fresh fish of the day per kilo (ask us for the availability – garnish options: grilled potato or boiled greens)	60.00€ 6.00€

PASTA | KOZAS CUISINE

Allow for
an average
waiting time

45'

Orzo pasta with shrimps	40.00€
Seafood pasta	42.00€
Shrimps Tagliolini two colored fresh tagliolini spinach confit cherry tomatoes	44.00€
Seafood risotto	24.00€
Spaghetti with clams – bottarga	26.00€
Black shrimps Tagliatelle	25.00€
Kalamarata Paccheri pasta fresh calamari	24.00€
Sea Urchin Linguini	28.00€
Black squid rice San Michali cheese – orange	22.00€
Small pasta shell with Scorpion fish flavored butter Kakavias	28.00€

CHILDREN MENU (max 12 years old)

Pasta with tomato sauce	12.00€
--------------------------------	--------

VEGETARIAN MENU

Choice of pasta: tomato feta or pesto	14.00€
--	--------



ENGLISH

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Γιαούρτι με μέλι & καρύδια	10.00€
Πορτοκαλόπιτα με φρέσκο παγωτό	6.00€
Ποικιλία σιροπιαστών	5.00€
Σούπα σοκολάτας με φυστικοβούτηρο, αλατισμένη καραμέλα και φουντούκια	12.00€
Κιουνεφές του Κόζα Παραδοσιακό κανταΐφι με γέμιση τυριού	12.00€
Φρέσκο παγωτό	5.00€

DESSERTS

Yoghurt with honey & nuts
Orange pie with fresh ice cream
Assortment of sweets in syrup
Chocolate Souffle with peanut butter, salted caramel and hazelnuts
Kanafeh of Kozas Traditional Kataifi filled with cheese
Fresh ice cream

Rhodes - Stegna Beach ☎ 2244 022632 - 6938 743845 ✉ stegnakozas@yahoo.gr



Στις πατάτες στο τηγάνισμα χρησιμοποιείτε ηλιέλαιο.
Το γιαούρτι είναι στραγγιστό. Η φέτα είναι ΠΟΠ.
Τα ορεκτικά, το ψωμί, το χοντρό αλάτι, η κόπαρη, το κρίταμο,
οι ελιές και τα γλυκά είναι δικής μας παραγωγής.
Το μενού βασίζεται στην εντοπιότητα και στην εποχικότητα.
Ζητούμε την κατανόηση σας για τυχόν ελλείψεις.
Τα φρέσκα ζυμαρικά είναι της εταιρίας Melima.
Το πακέτο (take away) πλέον έχει περιβαλλοντολογικό κόστος
και είναι με έξτρα χρέωση 1€ ανά είδος

We use sunflower oil in the fried potatoes.
The yogurt is strained. Feta is POP.
Appetizers, bread, coarse salt, capers, kritimo,
olives and sweets are our production.
The menu is based on locality and seasonality.
We ask for your understanding for any shortcomings.
The fresh pasta is by Melima.
The take away package now has environmental costs
and is with an extra charge of 1€ per item

Δεχόμαστε πληρωμές και με πιστωτικές κάρτες.
Payment by credit card also accepted.



*Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.
*Αγορανομικός υπεύθυνος: Κόζας Δημήτρης
*Price include all taxes.
*Responsible for the market police: Kozas Dimitris
ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΜΑΣ ΓΙΑ
ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΧΕΤΕ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ
ΟΥΣΙΕΣ ΠΟΥ ΕΜΠΕΡΙΕΧΟΝΤΑΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ.



Όσα πρέπει να ξέρεις για του Κόζα...

- Διατίθενται ζυμαρικά χωρίς γλουτένη και ολικής άλεσης.
- Το χταπόδι αχάρας είναι ηλιόκαυτο, είναι μεζές, δεν είναι για χόρταση.
- Το συμακό γαριδάκι τρώγεται ολόκληρο.
- Το ελαιόλαδο διατίθεται σε σφραγισμένη συσκευασία με έξτρα χρέωση.

⚠ Παρακαλώ ενημερώστε μας αν έχετε κάποια αλλεργία!

What you need to know about Kozas's...

- Also available : gluten-free and wholegrain pasta
- Our grilled octopus is sun-dried the natural way – portions are purposefully small, as it is a snack, not a main dish.
- Symi mini shrimps are eaten as a whole – no need to peel or cut them.
- Olive oil is served in a sealed bottle with an extra charge.



⚠ Please let us know of any allergies!

STEGNA KOZAS
SEAFOOD RESTAURANT
since 1932

Λευκά Κρασιά

White Wines

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ GREEK VARIETIES

Πάσσαλις • Αθήνη • Ρόδος Passalis • Athiri • Rhodes	 	7.00 26.00
Σαντο • Ασσύτικο • Σαντορίνη Santo • Assyrtiko • Santorini		11.00 40.00
Νασιάκος • Μαντινιά • Πελοπόννησος Nasiakas • Mantinia • Peloponnese		7.00 24.00
Κόστα Λαζαρίδη • Μαλαγουζιά • Δράμα Costa Lazaridis • Malagousia • Drama		10.00 36.00
Δουλοφράκης (Δάφνης) • Βιδιανό • Κρήτη Douloufakis (Dafnis) • Vidiano • Crete		7.00 25.00
Σακος • Σαββιτσιανό • Αττική Sokos • Savatiano • Attika		5.00 18.00
Παραγανικόκουλος • Κυδωνίτσα • Νημέια Paraganikokoulas • Kydonitsa • Nemea		10.00 35.00
Δαμαντής • Blanc de noirs • Κοζάνη Diamantis • Blanc de noirs • Kozani		7.00 26.00
Παράγια Κυρ-Γιάνη • Ροδίτη • Αμύνταιο Paragka Kir-Yiani • Rhoditis • Amyntaio		6.00 22.00
Λυκος • Μαλνασία • Εύβοια Lykos • Malvasia • Euboea		10.00 36.00

ΔΙΕΘΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ INTERNATIONAL VARIETIES

Κτήμα Φλόραν • Sauvignon Blanc • Επισκοπή Domaine Floran • Sauvignon Blanc • Episkopi		8.00 28.00
Κτήμα Κίκωνος • Chardonnay • Κομοσινή Domaine Kikonos • Chardonnay • Komosini		9.00 33.00
Κτήμα Μουσών 9 • Ασύρτικο/Trebbianο/Sauvignon Blanc • Βοιωτία Domaine Muses 9 • Assyrtiko/Trebbianο/Sauvignon Blanc • Boeotia		5.00 19.00
Τσανάλι • Ασσύτικο/Chardonnay • Άγιο Όρος Tsanalii • Assyrtiko/Chardonnay • Mount Athos		8.00 27.00
Τετζέτο • Μαλαγουζιά, Ασσύτικο • Επισκοπή Terzetto • Malagousia/Assyrtiko • Episkopi		8.00 30.00
Χρυσόλευθος • Chardonnay/Μαλαγουζιά • Βοιωτία Chrysolithos • Chardonnay/Malagousia • Boeotia		9.00 31.00
Τεχνή Αλιπίας • Sauvignon Blanc/Ασύρτικο • Δράμα Techni Alipias • Sauvignon Blanc/Assyrtiko • Drama		8.00 30.00
Γκόφας (Δεξ. Πλευρά) • Sauvignon Gris/Μαλαγουζιά • Νημέια Gofas (Dex. Plevra) • Sauvignon Gris/Malagousia • Nemea		8.00 28.00
Τέσσερις Λίμνες • Chardonnay/Gewurztraminer Tesseri Limnes • Chardonnay/Gewurztraminer		10.00 34.00



Ροζέ Κρασιά

Rose Wines

Δαμαντής • Μοσχοφύραο/Εινόμαυρο • Σιάτιστα Diamantis • Moschomavro/Einomavro • Siatista	 	7.00 24.00
Κόστα Λαζαρίδη • Merlot • Δράμα Domaine Costa Lazaridis • Merlot • Drama		10.00 36.00
Αμύση • Μούσκαρο/Sauvignon Blanc • Βοιωτία Amuse • Mouchtaro/Sauvignon Blanc • Boeotia		9.00 30.00



Κόκκινα Κρασιά

Red Wines

Σημέλη • Αγκαργίτικο • Νημέια Semeli • Agkargitiko • Nemea	 	8.00 28.00
Κτήμα Μουσών • Μούσκαρο • Βοιωτία Domaine Muses • Mouchtaro • Boeotia		10.00 36.00
Δαμαντής • Εινόμαυρο • Κοζάνη Diamantis • Xinomavro • Kozani		11.00 38.00

Χύμα Κρασιά

Housewines

Λαφαζίνης (Μοσχοφύραο - Ξηρό) Λευκό Lafazanis (Moschofilero - Dry) white	 	2.50 7.00
Λαφαζίνης (Ξηρό) Κόκκινο - Ροζέ Lafazanis (Dry) red - rose		2.50 7.00
Μπουσάλι 187ml (Ημίγλυκο) όσπρο - κόκκινο - ροζέ Mini Bottle 187ml (Semi sweet) white - red - rose		2.50

Ρετσίνα

Retsina

CAIR Ρόδος / Cair Rhodes 500ml		4.50
Μαλαματίνα / Malamatina 500ml		4.50
Καρημπαρί / Kahirmpari 500ml		8.00

Αφρώδη Κρασιά

Sparkling Wines

BiancoNero (semi sweet) Rose - White 200ml		6.00
Μοσκατο d'Asiti 200ml		8.00
Prosecco 200ml		8.00
Μοσκατο Rose 200ml		8.00
Μοσκατο Φράουλα / Strawberry 200ml		8.00
Frigolino 200ml		8.00
Azzurri Moscato 200ml		8.00
Κτίμα Κυρ Γιάνη / Ktima Kir Yiani 750ml Αλακίες, Αμύνταιο, Χινόμαυρο • Rose		40.00

Ούζο

Ouzo 200ml

Σκουπίστη Καζανισό / Skoupisti Kazaniso		8.50
Πισιλαδά / Pitsiladi		12.00
Ούζο 12 / Ouzo 12		8.50
Μίνι / Mini		8.50
Βαρβαγάννης μπλε Barbayannis blue 45vol		9.00
Βαρβαγάννης πράσινο Barbayannis green 42vol		8.50
Αφροδίτη Premium Βαρβαγάννης 48vol Aphrodite Premium Barbayannis 48vol		10.00
Δίμινο / Dimino		8.50
Αίολο / Aielo		11.00
Ματαρέλλι / Matarelli		10.00
Μπαρβατζίκι / Barbatziki		8.50
Πλωμάρι / Plomari		8.50
Ίδωνικό / Idoniko		8.50
Σέτικο / Setiko		10.00
Βυθός / Vithos		8.50
Ούζο ποππρί / Ouzo by glass		2.50
Αιγαίο / Aigalo • Rhodes		8.00