

Ορεκτικά - Appetizers - Antipasti

- Βαρελίσιο τυρί Κεφαλονιάς με λαδορίγανη€
Kefalonian cheese with olive oil & oregano
Formaggio di Cefalonia con olio d'oliva e origano
- Μανούρι με μαρμελάδα ντομάτας€
Manouri cheese with tomato marmalade
Formaggio greco "manouri" con marmellata di pomodoro
- Τυροκαυτερή / Spicy cheese dip / Salsa di formaggio piccante€
- Κολοκυθοκεφτέδες / Courgette balls / Polpette di zucchini€
- Τηγανόψωμο με μέλι / Fry pan bread with local cheese and honey /€
Frittelle - pancakes con miele
- Κολοκυθάκια τηγανητά / Fried courgettes / Zucchini fritti€
- Μελιτζάνες τηγανητές / Fried aubergines / Melanzane fritte€
- Σαγανάκι τηγανητό / Fried cheese saganaki / Saganaki (formaggio fritto)€
- Καβουροκροκέτες* / Crab croquettes* / Crocchette di granchi*€
- Πατάτες φρέσκες τηγανητές / Fresh fried potatoes / Patatine fritte€
- Τζατζίκι / Tzatziki / Tzatziki (salsa greca allo yogury e cetrioli)€
- Σκορδαλιά / Garlic sauce / Salsa skordalia (crema di patate ed aglio)€
- Ταραμοσαλάτα λευκή / Taramosalata white /€
Salsa taramosalata bianca (crema di uova di pesce)
- Παντζαροσαλάτα /€
Beetroot salad / Salsa patzarosalata (crema di barbabietole rosse)
- Φάβα καπνιστή / Smoked fava beans / Fava affumicata€
- Γαύρος μαρινάτος (ωμό) /€
Marinated white bait (raw) / Acciuga marinata (crudo)

* κατεψυγμένο - frozen - refrigerato

Σαλάτες - Salads - Insalate

- Αγγουροντομάτα / **Cucumber, tomato, onions, peppers** /€
Insalata con pomodori, citrioli, cipolle, peperoni
- Ελληνική σαλάτα / **Greek salad** /€
Insalata greca (pomodoro, cetriole, cipolla, formaggio greco "feta", origano, olio di oliva)
- Χόρτα / **Boiled herbs** / Erbe di campagna€
- Κολοκύθια βραστά / **Boiled courgettes** / Zucchine bollite€
- Παντζάρια βραστά / **Boiled beetroots** / Barbabietole rosse bollite€
- Ανάμεικτα βραστά / **Mixed boiled herbs** / Verdure bollite€
- Σαλάτα του Καίσαρα (μαρούλι, κρουτόν, κοτόπουλο ψητό, παρμεζάνα, dressing) /€
Ceasar salad (lettuce, croutons, grilled chicken, parmesan, dressing) /
Insalata di Ceasar (lattuga, crostini di pane, pollo alla griglia, parmigiano, salsa)
- Σαλάτα Vinaries / **Vinaries salad** / Insalata Vinaries€
(τριλογία μαρουλιών, χτένια, μύδια, ψίχα γαρίδας, ψίχα καραβίδας, καβούρι με dressing σέκου)
(3 kinds of lettuce, scallops, mussels, shrimps, crayfish, crab with fig dressing)
(trilogia di lattughe, pettini, cozze, gamberi, scampi, granchio con salsa di figo)
- Σαλάτα Κηπουρού / **Gardener's salad** / Insalata del giardiniere€
(μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, διάφορες πιπεριές, ρόκα, καλαμπόκι, κόκκινο λάχανο, ελαιόλαδο & βαλσάμικο)
(lettuce, tomato, cucumber, variety of peppers, corn, arugula, red lola, olive oil & balsamic)
(lattuga, pomodoro, cetriole, diversi tipi di peperoni, rucola, mais, cavolo rosso, olio di oliva ed aceto balsamico)
- Μαρούλι, ρόκα, παρμεζάνα / **Lettuce, arugula & parmesan salad** /€
Insalata con lattuga, rucola, parmigiano
- Πράσινη σαλάτα με κατίκι δομοκού /€
(μαρούλι, ρόκα, πατζαρόφυλλα, iceberg, παξιμάδι ντομάτας, σουσάμι, dressing εσπεριδοειδών)
Green salad with katiki Domokos /
(Lettuce, arugula, beetroot leaves, Iceberg, tomato cracker, sesame, citrus dressing)
Insalata verde con formaggio greco "Katiki domokou" (lattuga, rucola, fogli di barbabietola rossa, iceberg, bruschetta di pomodoro, semi di sesamo, salsa di agrumi)
- Burrata€
(φρέσκια μοτσαρέλα, ρόκα, ντοματίνια, κουκουνάρι, και πέστο βασιλικού)
(fresh mozzarella, arugula, cherry tomatoes, pine nuts, and basil pesto)
(mozzarella fresca, rucola, pomodorini, pinoli e pesto di basilico)

Θαλασσινά - Seafood - Frutti di mare

- Γαριδάκι Συμιακό (100 γρ. η μερίδα) /€
Small shrimp from Simi island (100 gr. per portion) /
Gambero di Symi isola (100 gr. per porzione)
- Καλαμάρια φρέσκα (μερίδα) / Fresh squids (portion) / Calamari freschi (porzione)€
- Καλαμαράκια τηγανητά */ Fried squids * / Calamari fritti *€
- Γαύρος φρέσκος τηγανητός / Fried fresh white bait / Acciughe fresche fritte€
- Ξιφίας φρέσκος σχάρας με βραστά λαχανικά /€
Grilled fresh sword fish with boiled vegetables /
Pesce spada fresco alla griglia con verdure bollite
- Γαρίδες φρέσκιες γάμπαρη / Fresh prawns / Gamberi freschi€
- Γαρίδες σχάρας ή τηγανητές * /€
Grilled or fried shrimps * / Gamberi grigliati o fritti *
- Μεγάλο ψάρι / Large fish / Pesce grande€
- Γαρίδες σαγανάκι (γαρίδες Νο1 με φρέσκια ντομάτα & φέτα Κεφαλονιάς) /€
Shrimps saganaki (No1 shrimps with fresh tomato & Kefalonian feta cheese) /
Gamberi “saganaki” (gamberi No1 con pomodoro fresco e formaggio “feta” di Cefalonia)
- Φρέσκος τόνος ψητός με βραστά λαχανικά /€
Fresh grilled tuna with boiled vegetables / Tonno fresco cotto con verdure bollite
- Φρέσκος σολομός ψητός (με πουρέ γλυκοπατάτας και σελινόριζας και βραστά λαχανικά) /€
Fresh grilled salmon (with sweet potato and celery root puree and boiled vegetables) /
Salmone fresco alla griglia (con patate dolci e sedano purea e verdure bollite)
- Χταπόδι ψητό (χταπόδι ψητό με ελαιόλαδο, λεμόνι και ρίγανη - ορεκτικό) /€
Grilled octopus (grilled octopus with olive oil, lemon and oregano - appetizer) /
Polpo alla griglia (polpo alla griglia con olio d'oliva, limone e origano - antipasto)

* κατεψυγμένο - frozen - refrigerato

Πιάτα ημέρας - Dishes of the day - Piatti del giorno

- Μελιτζάνες ιμάμ / Aubergines imam /€
✓ Melanzane Imam Baildi (melanzane, cipolle, pomodoro, aglio)
- Κρεατόπιτα / Meat pie / Kreatopita (focaccia di carne)€
- Μακαρόνια με κιμά (παιδικό) / Spaghetti bolognese (for children) /€
Pasta al ragu (per i bambini)

Ρωτήστε μας για τα επιπλέον πιάτα ημέρας / Ask us for extra dishes of the day /
Chiedici i piatti in più del giorno

Σε όλα τα φαγητά μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. /

In all our dishes we use extra virgin olive oil. / In tutte le nostre piatti usiamo olio extravergine di oliva

Ζυμαρικά με θαλασσινά - Seafood pasta - Pasta ai frutti di mare

- Γαριδομακαρονάδα με φρέσκια ντομάτα /€
Shrimps linguine with fresh tomato / Pasta ai gamberi
- Μακαρονάδα του ψαρά (φρέσκα όστρακα, γαρίδες με λευκούνι σε λευκή σάλτσα) /€
Seafood spaghetti (fresh scallops, shrimp with linguine in white sauce) /
Pasta del pescatore con salsa bianca (capesante fresche, gamberi con linguine in salsa bianca)
- Φρέσκο ραβιόλι με γέμιση σολομό και κρέμα τυριού /€
Fresh ravioli filled with salmon and cheese cream /
Ravioli fresche con ripieno da salmone e crema di formaggio
- Αστακομακαρονάδα (μερίδα) / Lobster linguine (portion) /€
Linguine all' aragosta (porzione)
- Αστακομακαρονάδα (με το κιλό) / Lobster linguine (per kilo) /€
Linguine all' aragosta (al chilo)
- Φρέσκος καπνιστός σολομός με χρωματιστές πέννες και κρέμα γάλακτος /€
Fresh smoked salmon with colored penne and milk cream /
Salmone fresco affumicato con penne tricolori e panna

Ψητά της ώρας - Grilled short order - Carni arrostiti

- Χοιρινή σπαλομπριζόλα / Grilled pork steak / Bistecca di maiale (400 gr.)€
- Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα / Grilled beef steak / Bistecca di vitello (400 gr.)€
- Μοσχαρίσια γάλακτος / Grilled veal steak / Bistecca di vitello tenero€
- Μπιφτέκι / Grilled beef burger / Hamburger di carne€
- Φιλέτο κοτόπουλο / Grilled chicken fillet / Filetto di pollo€

Όλα σερβίρονται με φρέσκες πατάτες τηγανητές -

All served with fresh fried potatoes - Il tutto è servito con patatine fritte fresche

Ψηκά - Desserts - Dolci

- Μιλφέιγ / Millefeuille / Millefoglie€
- Πορτοκαλόπιτα / Orange pie / Torta all'arancia€
- Σοκολατόπιτα / Chocolate / Torta al cioccolato€

Παγωτά - Ice Creams - Gelati

- Κρέμα βανίλια / Vanilla cream / Crema di vaniglia€
- Καραμέλα / Caramel / Caramella€
- Καϊμάκι πολίτικο / Kaimaki politiko / Gelato Kaimaki crema€
- Μαύρη σοκολάτα με Grand Marnier / Black chocolate with Grand Marnier /€
Cioccolato fondente con Grand Marnier
- Σορμπέ μάνγκο / Sorbet mango / Sorbetto al mango€

Ιδιαίτεροι θαλασσινοί μεζέδες - Special seafood appetizers - Antipasti speciali del mare

- Φρέσκα όστρακα με λαδολέμονο / Fresh local shells in oil & lemon sauce /€
Conchiglie fresche con olio d'oliva e limone
- Φρέσκα όστρακα με λικουίνι και λευκή σάλτσα /€
Fresh local shells with linguini and white sauce /
Conchiglie fresche con linguini e salsa bianca
- Φρέσκα tortellini με γέμιση αστακού /€
Fresh tortellini with lobster filling / Tortellini freschi con ripieno di aragosta
- Λικουίνι με φρέσκο τόνο και φρέσκια ντομάτα /€
Linguini with fresh tuna and fresh tomato /
Linguini al tonno fresco e pomodoro fresco
- Χταπόδι καπνιστό ψημένο στη γάστρα με μαυροδάφνη & καπνιστή φάβα€
Smoked octopus cooked in a dutch oven with mavrodaphne & smoked fava /
Polpo affumicato arrosto in casseruola di ghisa con mavrodaphne e fava affumicata
- Καρπάτσιο λαβράκι (ωμό) / Carpaccio of sea bass (raw) /€
Carpaccio di spigola (crudo)
- Καρπάτσιο γαρίδας (ωμό) / Carpaccio of shrimp (raw) /€
Carpaccio di gambero (crudo)
- Φρέσκος τόνος ταλιάτα με λάδι τρούφας /€
Taliata fresh tuna with truffle oil / Tonno fresco con olio al tartufo
- Γαρίδες τυλιγμένες σε φύλλο κανταΐφι με φιστίκι Αιγίνης, βασιλικό & σκόρδο 5 τεμ. /€
Shrimps wrapped in kataifi phyllo with pistachio, basil & garlic 5 pieces /
Gamberetti avvolti in phyllo kataifi con pistacchio, basilico e aglio 5 pezzie

Ούζο / Τσίπουρο - Ouzo / Tsipouro

- Ούζο Πλωμάρι 200 ml / Ouzo Plomari 200 ml€
- Ούζο Βαρβαγιάννη πράσινο 200 ml / Ouzo Varvagianni green 200 ml /€
Ouzo Varvagianni verde 200 ml
- Ούζο Μπαμπατζίμ 200 ml / Ouzo Babatzim 200 ml€
- Τσίπουρο Τσιλιλή 200 ml / Tsilili tsipouro 200 ml€
- Αγιονέρι Τσίπουρο Τσιλιλή (παλαιωμένο) 200 ml /€
Agioneri Tsilili tsipouro (aged/invecchiato) 200 ml
- Τσίπουρο ΚΑΝΕΝΑΣ 200 ml / Tsipouro KANENAS 200 ml€

Μπίρες - Beers - Birre

- Φιζ, Άμστελ / Fix Hellas, Amstel€
- Χάινκεν / Heineken€
- Άλφα / Alfa€
- Νήσος / Nisos beer€
- Μύρα Κεφαλονίτικη / Kefalonian Beer (lager)€
- Μάμος / Mamos€
- Άλφα χωρίς (χωρίς αλκοόλ) / Alfa without alcohol / Alfa senza alcool€
- Fisher€

Κρασί χύμα - House wine - Vini

- Λευκό κρασί (με το κιλό) / White house wine (per kilo) / Vino bianco (al chilo)€
- Κόκκινο κρασί (με το κιλό) / Red house wine (per kilo) / Vino rosso (al chilo)€

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη-τιμολόγιο).

The consumer has no obligation to pay if the notice of payment has not been received (proof-invoice).

Il consumatore non ha l'obbligo di pagare se non riceve la fattura legale.

Καφέδες / Ποθήματα - Coffees / Beverages - Caffetteria

- Εσπρέσσο / Espresso / Caffè espresso€
- Διπλό εσπρέσσο / Double espresso / Doppio caffè espresso€
- Τσάι / Tea / Tè€

Αναψυκτικά - Soft drinks - Bibite

- Παγωμένο τσάι λεμόνι / Ice tea lemon / Te freddo limone€
- Αναψυκτικά / Soft drinks / Bibite€
(Coca Cola, Coca Cola light, Sprite, λεμονίτα, πορτοκαλάδα / lemonade, orangeade / limonata, aranciata)
- Σόδα, Τόνικ / Soda, Tonic water / Soda, Acqua tonica€
- Ανθρακούχο νερό Σουρωτή 250 ml / Sparkling water Souroti 250 ml /€
Acqua bottiglia frizzante 250ml
- Νερό μεγάλο / Large water / Acqua bottiglia grande€
- Ανθρακούχο νερό «Ξινό Νερό» 750 ml /€
Sparkling water Xino Nero 750 ml / Acqua bottiglia frizzante Xino Nero 750ml
- San Pellegrino Ανθρακούχο μεταλλικό νερό /€
San Pellegrino Sparkling Mineral Water /
Acqua Minerale Frizzante San Pellegrino

Φρυμοί - Juices - Succhi

- Χυμός πορτοκάλι / Orange juice / Succo d'arancia€
- Χυμός ροδάκινο / Peach juice / Succo di pesca€
- Χυμός μήλο / Apple juice / Succo di mela€
- Φυσικός χυμός πορτοκάλι / Fresh orange juice / Spremuta d'arancia€

Οίνοι Κόκκινοι - Red Wine



- Κτήμα Μητρούλη, Φιλοσοφία€€
βιολογικό / Estate Mitroulis,
Philosophia BIO 750 ml.
- Κτήμα Πόρτο Καρράς, Chateau€
Estate Porto Carras, Chateau 750 ml.
- Κτήμα Σκλάβου, Οργίων€
Estate Sklavou, Orgion 750 ml.
- Κτήμα Nico Lazaridi, Perpetuus€
Estate Nico Lazaridi, Perpetuus

Λένοι Ξυπεζώνες - Foreign Vineyards

- Λευκό / White, Chablis€
Olivier Leflaive 100% Chardonnay
- Rose, Chateau d'Esclans,€
Whispering Angel 375 ml.
- Rose, Chateau d'Esclans,€
Whispering Angel 750 ml.
- Rose, Chateau d'Esclans,€
Whispering Angel 1,5 Lt
- Rose, Chateau Miraval, Miraval Rose€
- Κόκκινο / Red, Zuccardi, Concreto€
100% Malbec



- Κτήμα Αργυρού, Ασύρτικο Cuvee€
Monsignori / Estate Argirou,
Assyrtiko Cuvee Monsignori
- Santo Wines, Σαντορίνη Ασύρτικο€
Santo Wines Coop, Santorini Assyrtiko 750 ml.
- Κτήμα Γεροβασιλείου, Sauvignon Blanc€
Estate Gervassiliou, Sauvignon Blanc
- Κτήμα Γεροβασιλείου, Μαλαγουζιά€
Estate Gervassiliou, Malagousia 750 ml.
- Κτήμα Γεροβασιλείου, Μαλαγουζιά 1,5 lt€
Estate Gervassiliou, Malagousia 1,5 lt.
- Moschopolis 6, Ασύρτικο Ξινόμαυρο€€
Moschopolis 6 Assyrtiko Xinomavro 750 ml.
- Κτήμα Gentilini, Rhombus Ρομπόλα€€
Estate Gentilini, Rhombus Robola 750 ml.

Οίνοι Ροζέ - Rose Wine



- Κτήμα Ζαφειράκης, Παλαιόμυλος€
Λημνιώνα / Syrah
Estate Zafeirakis, Palaiomulos,
Limniona / Syrah 750 ml.
- La Tour Melas, Idylle D' Achinos 750 ml.€
- Idylle D' Achinos 1,5 lt.€
- Κτήμα Gentilini, Νότες€€
Estate Gentilini, Notes 750 ml.

Αφρώδης Οίνοι Λευκοί - Sparkling White Wines

- Κτήμα Καρανίκας€
Domaine Karanikas
sparkling dry, 750 ml

Οίνοι Λευκοί - White Wine



- Ρομπόλα San Gerasimo€
Robola Coop of Kefalonia,
Robola San Gerasimo 750 ml.
- Κτήμα Gentilini, Ρομπόλα€
Estate Gentilini, Robola 750 ml.
- Κτήμα Gentilini, Ρομπόλα Άγρια€
Μονοπάτια / Estate Gentilini, Robola
Wild Paths 1,5 lt.
- Κτήμα Σκλάβου, Ρομπόλα€
Estate Sklavou, Robola 750 ml.
- Κτήμα Gentilini, Νότες Sauvignon Blanc€€
Estate Gentilini, Notes Sauvignon Blanc
- Κτήμα Αντωνόπουλος, Άδολη Γης€€
Chardonnay / Estate Antonopoulos,
Adoli Gis Chardonnay 750 ml.
- Κτήμα Κατσαρού, Chardonnay€
Estate Katsarou, Chardonnay 750 ml.
- Κτήμα Σιγάλα, Ασύρτικο βαρέλι€
Estate Sigalas, Assyrtiko Barrel 750 ml.

Σαμπάνιες - Champagne

- Moet & Chandon Imperial€
- Moet & Chandon Rose Imperial€
- Moet & Chandon Grand Vintage 2012€

Ποτά - Special Drinks

- Grey Goose vodka€
- Hendrick's gin€
- Johnnie Walker double black€
- Ποτά / Drinks€



THE GREEK WINE EXPERIENCE

enjoy Greek Wines, Real Taste, Great Living!

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη-τιμολόγιο).

The consumer has no obligation to pay if the notice of payment has not been received (proof-invoice).

Il consumatore non ha l'obbligo di pagare se non riceve la fattura legale.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Ράπτης Μιχάλης /

Responsible for the law: Raptis Michalis

Vinaries

sea side restaurant

Κρεμέ λεμόνι€

σε τραγανή βάση φεγγεντίνης με σάλτσα πραλίνας
και σαντιγύ καφέ εσπρέσσο

Μους γιαούρτι€

με σαμπλέ φουντουκιού, σάλτσα φρούτων του δάσους
και φύλλα χρυσού

Μους σοκολάτα γάλακτος Valrhona€

με πούδρα φουντουκιού, Baileys και χαβιάρι βατόμουρου

Αποδομημένο γαλακτομπούρεκο€

με κρέμα μάντολας



Κρέμα μαύρης σοκολάτας Valrhona€

με σάλτσα μάνγκο και passion fruit, φρέσκα φρούτα
και φύλλα χρυσού

Μιλφέιγ€



Επιδόρπιοι Οίνοι

Vinsanto Santorini€

γλυκός επιδόρπιος οίνος από λιαστά σταφύλια

Samos Vin Doux€

μοσχάτο άσπρο

Dessert Menu

Vinaries X Pastry Chef:
Harris Petratos

Vinaries

sea side restaurant

Cremeux Lemon€

*on a crispy fegentine base with praline sauce
and espresso coffee whipped cream*

Yogurt mousse€

*with hazelnut sample, forest fruit sauce
and gold leaves*

Milk chocolate mousse Valrhona€

with hazelnut powder, Baileys and raspberry caviar

Deconstructed Galaktoboureko€

with nougat cream



Dark chocolate cream Valrhona€

*with mango sauce and passion fruit, fresh fruits
and gold leaves*

Millefeuille€



Dessert Wines

Vinsanto Santorini€

naturally sweet wine from sun dried grapes

Samos Vin Doux€

muscat white

Dessert Menu

Vinaries X Pastry Chef:
Harris Petratos