



SUNSET RESTAURANT HAS BEEN AWARDED 2<sup>ND</sup> PLACE IN THE WORLD'S BEST RESTAURANTS WITH A VIEW CONTEST FROM ABC NEWS



WINE LIST

**Asyrtiko** is a greenskin variety of grapes that gives dry wines usually discreet perfumes, that remind of acidic citrus and other fruits (like lemon, citron, green apple, pineapple etc) as well as of honey after aging. **Rhoditis** is a pink-skinned Greek wine grape traditionally grown in the Peloponnese region of Greece. **Lagorathi** is a Greek wine grape, well known despite its fairly small planting. It produces a moderately aromatic wine with relatively low fruit and alcohol content. **Chardonnay** is a green-skinned grape variety used to make white wine. It is believed to have originated in the Burgundy wine region of eastern France but is now grown wherever wine is produced, from England to New Zealand. **Sauvignon blanc** is a green-skinned grape variety which originates from the Bordeaux region of France. The grape gets its name from the French word sauvage (wild) and blanc (white) due to its early origins as an indigenous grape in South West France. **Simillon** is a golden-skinned grape used to make dry and sweet white wines, most notably in France and Australia. **Moschofilero** is an aromatic white grape of Greek origins with a rosy hue and quite spicy flavor with good acidity. Grown throughout much of Greece but especially in the Peloponnese where it is used to make a dry and bold wine with lots of spice and perfume. **Vilana** is a white Greek wine grape variety planted primarily in Crete. The grape is a difficult to cultivate and produces delicate wines rarely seen outside of Greece. **Moschato Alexandria** (muscat). A vivid, productive variety, very tolerant to dry conditions. It yields sweet dry wines of high alcoholic strength & splendid aromas. It is found in northern & central Greece. **Athiri** is a vivid productive & disease-resistant variety. The wine has a discreet aroma & low acidity. It is found on the central and southern islands of the Aegean. **Aidani** is a variety of average robustness, productive & tolerant to dry conditions. The wine is aromatic and adequate for mixing. **Viognier** is a white wine grape. It is the only permitted grape for the French wine Condrieu in the Rhone valley. **Merlot** is a red wine grape that is used as both a blending grape and for varietal wines. Merlot-based wines usually have medium body with hints of berry, plum and currant. **Xinomavro** (sour black) is the principal red wine grape of the uplands of the Naoussa and Amyntaion areas, in the prefecture of Imathia in Northern Greece. **Montepulciano d'Abruzzo** is a type of red wine made from the Montepulciano wine grape in the Abruzzo region of east-central Italy. **Mavrotragano** is a variety under disappearance, which is found scattered in the vineyard of Santorini. Traditionally in the island it was used mainly for the aromatic improvement of red traditional sweet of wine. **Tempranillo** is a variety of black grape widely grown to make full-bodied red wines in its native Spain.



**ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ MOSCHOFILERO BOUTARI**

Προέλευση: ΟΠΑΠ Μαντινεία. Ποικιλία: Μοσχοφίλερο. Αρμονία γεύσεων: Θαλασσινά, άσπρα κρέατα, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες. Χαρακτηριστικά: Αχυροκίτρινο, μεσαίας έντασης με αρώματα λεμονιού και τριαντάφυλλου. Δροσερό και τραγανό.

Region: PDO Mantinia. Variety: Moshofilero. Combined with: Seafood, white meats, pastas with white sauces. Characteristics: Light yellow in color. A fresh and balanced wine with a scent of lemon and rose.

**ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΣ ΟΡΕΙΝΟ SPYROPOULOS ORINO**

Προέλευση: ΟΠΑΠ Μαντινεία. Ποικιλία: Μοσχοφίλερο. Αρμονία γεύσεων: Ίδανικό για τυριά και φρούτα. Χαρακτηριστικά: Γκρι με ροζέ ανταύγειες. Άρωμα τριαντάφυλλο λουκούμι και ευχάριστη μέντα.

Region: PDO Mantinia. Variety: Moshofilero. Combined with: Cheese and fruits. Characteristics: Silver in color with a pink tone. A scent of Turkish delight and mint with a great balanced taste. A fresh and balanced wine with a scent of lemon and rose.

**ΜΠΟΥΤΑΡΗ Κ. ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΚΡΕΤΙΚΟΣ BOUTARI**

Προέλευση: Τοπικός οίνος Κρητικός. Ποικιλία: Βηλανά. Αρμονία γεύσεων: Θαλασσινά, άσπρα κρέατα. Χαρακτηριστικά: Λευκοκίτρινο με αρώματα καραμέλας λεμονιού και νύξεις μελιού. Αισθητή γλύκα και οξύτητα που ισορροπούν μεταξύ τους.

Region: PGI Crete. Variety: Vilana. Combined with: Seafood, white meats. Characteristics: White-yellow color. A lightly sweet wine with a scent of lemon and honey.

**ΟΡΕΙΝΟΣ ΗΛΙΟΣ ORINOS ILIOS**

Προέλευση: Τοπικός οίνος Πελοποννησιακός. Ποικιλία: Μοσχοφίλερο, Ροδίτης. Αρμονία Γεύσεων: Θαλασσινά και ορεκτικά. Χαρακτηριστικά: Ανοιχτό κίτρινο με ευδιάκριτα αρώματα ανανά και μέντας, σε φόντο τριαντάφυλλου. Γλυκό και με ικανοποιητική οξύτητα.

Region: Wine of Peloponnese. Variety: Moschofilero, Roditis. Combined with: Sea food and appetizers. Characteristics: A shiny yellow-white color with a good scent of mint, pineapple and rose, giving a gentle sweet sense.

**ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ ΝΑΣΙΑΚΟΥ ΜΑΝΤΙΝΙΑ ΝΑΣΙΑΚΟΥ**

Προέλευση: Π.Ο.Π. Μαντινεία. Ποικιλία: Μοσχοφίλερο. Αρμονία γεύσεων: Οστρακοειδή, ψάρια, ζυμαρικά με θαλασσινά, πουλερικά και άσπρα κρέατα. Χαρακτηριστικά: Λευκό ξηρό, πολύ απαλό, διαυγές κιτρινοπράσινο χρώμα, με ιδιαίτερα αρώματα λεμονιού, πεπονιού και τριαντάφυλλου.

Region: AOC Mantinia. Variety: Moschofilero. Combined with: Seafood, seafood dishes and white meat. Characteristics: Dry white. Bright, yellow-green color. Elegant floral aromas with lemon, citrus and rose petals. Rich on the palate with a long aromatic aftertaste.

**ΚΑΛΛΙΣΤΗ RESERVE ΜΠΟΥΤΑΡΗ KALLISTI RESERVE BOUTARI**

Προέλευση: Π.Ο.Π. Σαντορίνη. Ποικιλία: 100% Ασύρτικο. Αρμονία γεύσεων: Οστρακοειδή, ψητά ψάρια. Χαρακτηριστικά: Λαμπερό κίτρινο χρώμα, πολύπλοκα αρώματα παλαίωσης (ξύλο, φουντούκια, καπνός και βανίλια). Πλούσιο, λιπαρό, στρογγυλό, με εξαιρετική δομή, μεταλλικότητα και έντονη αρωματική επίγευση.

Region: PDO Santorini. Variety: 100% Assyrtiko. Combined with: Scallops and grilled fish. Characteristics: Brilliant yellow colour, complex ageing aromas (wood, hazelnut, smoke and vanilla). Rich, fatty, round, with an excellent structure, a metal tinge and an intense aromatic aftertaste.

**ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ SAMAROPETRA**

Προέλευση: Τοπικός οίνος Φλώρινας. Ποικιλία: Ροδίτης, Sauvignon Blanc. Αρμονία γεύσεων: Θαλασσινά και ζυμαρικά. Χαρακτηριστικά: Αχυρώδες ανοιχτό, μεσαίας έντασης αρώματα πεπονιού, αχλαδιού και ανανά.

Region: Wine of Florina. Variety: Roditis, Sauvignon Blanc. Combined with: Pastas and seafood.  
Characteristics: Light yellow color with a scent of fruits like melon, pear and pineapple.

**ΠΑΥΛΙΔΗ ΚΤΗΜΑ ΘΕΜΑ PAVLIDI KTIMA THEMA**

Προέλευση: Τοπικός οίνος Δράμας. Ποικιλία: Ασύρτικο, Sauvignon Blanc. Αρμονία γεύσεων: Σαλάτες, κίτρινα τυριά, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, θαλασσινά. Χαρακτηριστικά: Κίτρινο με πράσινες ανταύγειες. Τυπικά και έντονα αρώματα τροπικών φρούτων. Δροσερό φίνο με καλή επίγευση και γλύκα στο τέλος.

Region: Wine of Drama. Variety: Asyrtiko, Sauvignon Blanc. Combined with: Salads, seafood, yellow cheese, pastas with white sauces. Characteristics: Yellow-green color. A refreshing wine with a sweet finish of fruity tastes.

**4 ΕΠΟΧΕΣ ΜΠΟΥΤΑΡΗ 4 EPOCHES BOUTARI**

Προέλευση: Αρκαδία, Πελοπόννησος. Ποικιλία: Μοσχοφίλερο, Chardonnay. Αρμονία γεύσεων: Θαλασσινά, ψάρια, πουλερικά και πιάτα φρούτων. Χαρακτηριστικά: Πλούσιο αρωματικό κρασί με λαμπερό χρώμα, έντονο άρωμα λουλουδιών, εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων.

Region: Wine of Arkadia, Peloponnese. Variety: Moschofilero, Chardonnay. Combined with: Seafood, fishes, poultry and fresh fruits. Characteristics: Rich aromatic wine. Shiny colour, flower, citrus fruit and exotic fruits scent.

**ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΥ THALASSITIS PARASKEYOPOULOU**

Προέλευση: ΟΠΑΠ Σαντορίνη. Ποικιλία: Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι. Αρμονία γεύσεων: Παραδοσιακά Ελληνικά πιάτα. Χαρακτηριστικά: Μεσαίας έντασης κίτρινο με αρώματα εσπεριδοειδών και τσαγιού.

Region: PDO Santorini. Variety: Asyrtiko, Athiri, Aidani. Combined with: Traditional Greek food.  
Characteristics: White-goldfish in color with a scent of citrus fruits and tea.

**ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΛΙΜΝΕΣ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ TESSERIS LIMNES KYR YIANNI**

Προέλευση: ΠΓΕ Φλώρινα. Ποικιλία: Chardonnay και Gewurztraminer  
Αρμονία γεύσεων: λούσια πιάτα της μεσογειακής κουζίνας με ψάρια και πουλερικά. Χαρακτηριστικά: Κρυστάλλινο χρυσοκίτρινο χρώμα. Στο μπουκέτο του μπλέκονται τα τυπικά ανθικά αρώματα του Gewurztraminer με τις νότες λεμονιού, ανανά και κόλιανδρου του Chardonnay.

Region: PGI Florina. Variety: Chardonnay and Gewurztraminer. Combined with: ethnic dishes, greasy dishes rich in herbs. Characteristics: Crystal clear golden color. In bouquet tangle typical floral aromas of Gewurztraminer with notes of lemon, pineapple and coriander of Chardonnay. In the mouth there is a velvety, oily aftertaste supported by the volume and duration of oxytatas.

**ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ VIVLIA CHORA**

Προέλευση: Τοπικός Οίνος Παγγαίου. Ποικιλία: Ασύρτικο, Sauvignon Blanc. Αρμονία γεύσεων: Θαλασσινά και λιπαρό ψάρι. Χαρακτηριστικά: Ξηρός, λευκός με αχυροκίτρινο χρώμα. Αρώματα τροπικών φρούτων και πλούσιο με εξαιρετική δομή.

Region: Local Wine Pangee. Variety: Asyrtiko, Sauvignon Blanc. Combined with: Seafood and oily fish.  
Characteristics: Dry white with tropical scents and rich taste for the mouth.

**ΚΑΝΕΝΑΣ ΤΣΑΝΤΑΛΗ** KANENAS TSANDALI

Προέλευση: Μαρώνεια, Θράκη. Ποικιλία: Μοσχάτο Αλεξάνδρειας, Chardonnay. Αρμονία γεύσεων: Οστρακοειδή, θαλασσινά, ψάρια στη σχάρα, αρωματικά πιάτα, λευκά κρέατα και μαλακά τυριά. Χαρακτηριστικά: Λευκός, ξηρός με ανοικτό κιτρινοπράσινο χρώμα, σύνθετος και έντονος αρωματικός χαρακτήρας (τριαντάφυλλο, εσπεριδοειδή, καραμέλα βουτύρου) και πλούσια στρογγυλή γεύση.

Region: Wine of Maronia vineyards, Thrace. Variety: Chardonnay, Muscat of Alexandria. Combined with: Grilled or fried fish, white meats and mild yellow cheeses. Characteristics: White, dry. A yellow-green wine, with intense and complex aromatic character (rose, citrus, caramel) and rich round taste.

**ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ ΛΑΖΑΡΙΔΗ** AMETHYSTOS LAZARIDI

Προέλευση: Τοπικός οίνος Δράμας. Ποικιλία: Sauvignon Blanc, Semillon και Ασύρτικο. Αρμονία γεύσεων: Λιπαρά θαλασσινά. Χαρακτηριστικά: Ανοικτό κιτρινοπράσινο με ικανοποιητικής έντασης αρώματα τροπικών φρούτων.

Region: Wine of Drama. Variety: Sauvignon Blanc, Semillon, Asyrtiko. Combined with: Oily seafood. Characteristics: Light yellow-green color balanced with aromas of exotic fruits. An exemplary wine which has a wide audience.

**ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ** ALPHA ESTATE

Προέλευση: Τοπικός οίνος Φλώρινας. Ποικιλία: Sauvignon Blanc. Αρμονία γεύσεων: Ψάρια, θαλασσινά, πουλερικά. Χαρακτηριστικά: Κιτρινοπράσινο, καθαρό με ευδιάκριτα τυπικά αρώματα τροπικών φρούτων. Ελαφρά ευχάριστη πίκρα.

Region: Wine of Drama. Variety: Sauvignon Blanc. Combined with: Seafood, fishes and poultry. Characteristics: Green-yellow colored wine with scents of various exotic fruits and a pleasant light bitter taste.

**ΑΡΜΥΡΑ ΣΚΟΥΡΑΣ** ALMYRA SKOURAS

Προέλευση: Τοπικός οίνος Πελοποννησιακός. Ποικιλία: Chardonnay & Μαλαγουζιά. Αρμονία γεύσεων: Ψάρι. Χαρακτηριστικά: Κιτρινοπράσινο με πρασινωπές ανταύγειες. Μύτη εκφραστική, με αρώματα ώριμου ροδάκινου και τροπικών φρούτων. Πλούσιο με τραγανή οξύτητα. Η επίγευση είναι σχετικά μεγάλης διάρκειας.

Region: Wine of Peloponnese. Variety: Chardonnay. Combined with: Fish. Characteristics: Yellow-green with a few greenish hues. The nose opens with aromas of ripe peach, tropical fruit. The mouth is rich and smooth. The finish is long, complex, and with constant evolution.

**ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΓΑΒΑΛΑ** SANTORINI GAVALA

Προέλευση: Π.Ο.Π. Σαντορίνη. Ποικιλία: 100% Ασύρτικο. Αρμονία γεύσεων: Θαλασσινά, τυριά και λευκά κρέατα. Χαρακτηριστικά: Λευκός, ξηρός με λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα. Στη μύτη αρώματα φρούτων με κυρίαρχα αυτά του αχλαδιού, λεμονιού και άγουρου ανανά. Στο στόμα απαλό, λιπαρό με γεμάτο σώμα και φινετσάτη γεύση και μακρά επίγευση.

Region: PDO Santorini. Variety: 100% Assyrtiko. Combined with: Seafood, white meat and light cheese. Characteristics: The result is the most distinctive, dry white wine, characterized by a bright yellow – white color. On the nose delicate aromas of fruit - pear, lemon and pineapple - are present. On the palate, the wine is smooth, rich, fruity and full-bodied. It has a balanced acidity and along aftertaste.

**Santorini, Cuvie No 15 ΧΑΤΖΗΔΑΚΗΣ SANTORINI, CUVIE NO 15 HATZIDAKIS**

Προέλευση: ΠΟΠ Σαντορίνη. Ποικιλία: Βιολογικής καλλιέργειας Ασύρτικο 100%. Αρμονία γεύσεων: όστρακα, λευκά και ροζέ κρέατα, λιπαρά ψάρια, αλλά και κίτρινα τυριά. Χαρακτηριστικά: χρυσοκίτρινο χρώμα, λεπτά αρώματα ώριμων κίτρινων φρούτων, φρέσκων εσπεριδοειδών και ορυκτότητας. Στόμα κομψό με χαρακτηριστική τη νότα της οξύτητας. Μακρά επίγευση.

Region: PDO Santorini. Variety: Organically grown 100% Assyrtiko. Combined with: Oyster dishes, oily fish e.g. tuna, white or red meats and cheese. Characteristics: Golden yellow colour, delicate aromas of ripe yellow fruits, fresh citrus and minerality. Elegant palate characterized by the certain acidity tone of the vineyards of Santorini. Long aftertaste.

**DUM VINUM SPERUM ΣΚΟΥΡΑΣ DUM VINUM SPERUM SKOURAS**

Προέλευση: Πελοπόννησος (ΠΓΕ). Ποικιλία: Chardonnay 100%. Αρμονία γεύσεων: Καπνιστά τυριά, ποικιλία κρεατικά, ψάρι φρέσκο στη σχάρα. Χαρακτηριστικά: Εξαιρετικό λαμπερό κίτρινο χρώμα με μερικές χρυσές ανταύγειες. Γλυκολέμονο, άνθη πορτοκαλιού, ανανάς βούτυρο, γλυκό ξύλο, νότες αμύγδαλου, κοφτερό και τραγανό στόμα.

Region: Peloponnese (PGI) Variety: Chardonnay 100%. Combined with Smoked cheese, meat, fresh grilled fish. Characteristics: Brilliant yellow colour with some gold hues. Short skin contact, full malolactic fermentation and batonnage. Stelvin closure. Complexity and density, without being over-ripe on the nose or fat on the palate.

**VIIGNIER ECLECTIQUE ΣΚΟΥΡΑΣ VIIGNIER ECLECTIQUE SKOURAS**

Προέλευση: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Αργολίδα (ΠΓΕ). Ποικιλία: Viogner. Αρμονία γεύσεων: Λιπαρά ψάρια. Χαρακτηριστικά: Παραμονή σε καινούργια Γαλλικά Δρύινα βαρέλια. Χρυσάφι-αχυρένιο με λαμπερές ανταύγειες. Μύτη με μεγάλη πολυπλοκότητα και κομψότητα. Αναδεικνύει αρώματα ώριμου ροδάκινου, ανθέων πορτοκαλιού και φλούδας εσπεριδοειδών μαζί με τροπικά φρούτα.

Region: Protected Geographical Indication Argolida (PGI). Variety: Viogner. Combined with: Oily seafood. Characteristics: Fermented in new French oak barriques. Golden straw wine with a brilliant tinge. On the nose, it is really complex and elegant. It reveals aromas of ripe peach, orange blossom, citrus rinds as well as tropical fruit. On the mouth it is full bodied with great texture and crispy acidity.

**KORMILITSA ΤΣΑΝΤΑΛΗ KORMILITSA TSANTALI**

Προέλευση: Αγιορείτικος Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη. Ποικιλία: Βιολογικής καλλιέργειας Ασύρτικο και Chardonnay. Αρμονία γεύσεων: Λιπαρά ψάρια με πλούσιες λευκές σάλτσες, λευκά κρέατα, δροσερές σαλάτες. Χαρακτηριστικά: Πλούσια παλέτα αρωμάτων από νότες εσπεριδοειδών, βερίκοκου, λευκών ανθών και διακριτικές νότες αχλαδιού, προσφέρουν αρωματική πολυπλοκότητα που ξεδιπλώνεται στο ποτήρι αποκαλύπτοντας αρώματα ροδάκινου, μανταρινιού και χαμομηλιού.

Region: Agioritikos Protected Geographical Indication. Variety: Organically grown Chardonnay and Assyrtiko. Combined with: Oily fish in rich white sauce, white meat and fresh summer salads. Characteristics: Crispy yellow with a herbal nose redolent of floral violet aromas and mineral tones. Mature and mellow with a nutmeg-like spice.

**BIBLIA ΧΩΡΑ VIVLIA CHORA**

Προέλευση: Τοπικός Οίνος Παγγαίου. Ποικιλία: Syrah. Αρμονία γεύσεων: Λευκά κρέατα, ζυμαρικά, φρούτα. Χαρακτηριστικά: Ροδί λαμπερό με έντονα αρώματα καραμέλας σε συνδυασμό με μπανάνα, βύσσινο και πικραμύγδαλο. Μεγάλη διάρκεια και πολύ καλή επίγευση.

Region: Local Wine Pangee. Variety: Syrah. Combined with: Pasta, white meats, fruits.  
Characteristics: Shiny pomegranate color. An intense scent of caramel, banana, cherry and bitter almond. Long duration taste.

**ΠΑΥΛΙΔΗ ΚΤΗΜΑ THEMA PAVLIDI KTIMA THEMA**

Προέλευση: Τοπικός οίνος Δράμας. Ποικιλία: Tempranillo. Αρμονία γεύσεων: Μακαρονάδες με κόκκινες σάλτσες, ψάρια στα κάρβουνα και λευκά κρέατα. Χαρακτηριστικά: Ρόδινος οίνος που διακρίνεται από τα εκλεπτυσμένα αρώματα φράουλας και φρούτων του δάσους σε ένα φόντο από ρόδα. Στο στόμα η αλκοόλη εξισορροπείται από την οξύτητα, δίνοντας του μια γλυκύτητα, και μία μακριά επίγευση ώριμων φρούτων και καραμέλας.

Region: Wine of Drama. Variety: Tempranillo. Combined with: Pasta with red sauces, fish and grilled white meats. Characteristics: The wine is pink distinguished by the refined flavors of strawberry and forest fruits on a background of roses. In the mouth, the alcohol is balanced by acidity, giving it a sweetness and a long finish of ripe fruit and candy.

**ΜΠΟΥΤΑΡΗ Κ. DEMI-SEC BOUTARIS DEMI-SEC**

Προέλευση: Π.Γ.Ε. Μακεδονία. Ποικιλία: Ξινόμαυρο, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot. Αρμονία γεύσεων: Φρούτα και γλυκά, σερβίρεται και ως απεριτίφ. Χαρακτηριστικά: Ημίξηρο με έντονο λαμπερό ροζέ χρώμα. Διακρίνονται αρώματα φρούτων και λουλουδιών, όπου κυριαρχεί το τριαντάφυλλο και το κεράσι. Ισορροπημένο, ευχάριστο, πλούσιο αλλά και σύνθετο κρασί. Ξεχωρίζει για τη φρεσκάδα και τη δροσιά που αφήνει στη γεύση.

Region: PGI Macedonia. Variety: Xinomavro, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot.  
Combined with: fruit and desserts, served as an aperitif. Characteristics: Semi-dry, strong bright rosé color. Distinct fruity and floral aromas, dominated by rose and cherry. Balanced, pleasant, rich and complex wine. It stands out due to its freshness and cool palate.

**ΚΑΝΕΝΑΣ MARONIA VINEYARDS KANENAS MARONIA VINEYARDS**

Προέλευση: Μαρώνεια, Θράκη. Ποικιλία: Μαυρούδι, Syrah. Αρμονία γεύσεων: Ωριμα αλλαντικά, ψητά μπαρμπούνια, τηγανητές γαρίδες, ριζότο και ζυμαρικά με ελαφρές σάλτσες. Χαρακτηριστικά: Ξηρό με στέρεη δομή στο στόμα. Ένα λεπτό μπουκέτο από κόκκινα μικρά φρούτα, γλυκά αρώματα φράουλας και βύσσινου. Καλά ενσωματωμένη οξύτητα με αρμονικό και κρεμώδες τελείωμα.

Region: Wine of Maronia vineyards. Variety: Mavroudi, Syrah. Combined with: Ripe sausage, grilled red mullet, fried prawns, risotto and pasta with light sauces. Cool, fruity with a subtle bouquet of small red fruit, sweet cherry and strawberry aromas and a solid structure in the mouth. Well integrated acidity and a smooth creamy finish.

**BIBLIA ΧΩΡΑ** VIVLIA CHORA

Προέλευση: Τοπικός Οίνος Παγγαίου. Ποικιλία: Merlot, Cabernet Sauvignon. Αρμονία γεύσεων: Τυριά, κόκκινα κρέατα. Χαρακτηριστικά: Βαθύ, πορφυρό χρώμα που ωριμάζει περίπου 12 μήνες σε καινούρια δρύινα Γαλλικά βαρέλια. Σύνθετο και καθαρό άρωμα ώριμων κόκκινων φρούτων, καραμέλας, κέδρου και σοκολάτας με νότες μπαχαρικών. Πλούσιο σώμα και ισχυρή παρουσία ταννινών, μακρά επίγευση.

Region: Local Wine Pangee. Variety: Merlot, Cabernet Sauvignon. Combined with: Cheese and red meat. Characteristics: Deep purple color that matures about 12 months in new French oak barrels. Composite and pure aroma of ripe red fruit, caramel, cedar and chocolate notes with some spice on the finish. Full body, strong tannins, long finish.

**ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ** ALPHA ESTATE

Προέλευση: Τ.Ο Φλώρινας. Ποικιλία: Syrah, Merlot, Ξινομαυρο. Αρμονία γεύσεων: Κόκκινα κρέατα, ψητά ή πλούσιες σάλτσες. Χαρακτηριστικά: Ρουμπινί με βιολετί ανταύγειες. Αρώματα κόκκινων φρούτων, αποξηραμένου δαμάσκηνου και πιπεριού με νότες βανίλιας, ξύλου και μόκας. Διακριτική τανικότητα.

Region: Wine of Florina. Variety: Syrah, Xinomavro, Merlot. Combined with: Red meat and rich sauces. Characteristics: Deep ruby color with purple hints. Powerful, pungent aromas of sweet cherry and candied plum. Full bodied with a peppery and strong oak spicy accents background. The solid tannins build through the finish.

**ΝΑΟΥΣΣΑ ΜΠΟΥΤΑΡΗ** NAOUSSA BOUTARI

Προέλευση: Π.Ο.Π. Νάουσσα. Ποικιλία: 100% Ξινόμαυρο. Αρμονία γεύσεων: Κρέας σχάρας και κίτρινα τυριά. Χαρακτηριστικά: Βαθυκόκκινο, πλούσιο μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων που συνυπάρχουν με τα αρώματα της παλαίωσης, κανέλας και ξύλου. Πλούσιο σώμα, καλή δομή, μαλακές τανίνες στο τελειώμά του.

Region: Wine of Naoussa. Variety: 100% Xinomavro. Combined with: Yellow cheese and grilled meat. Characteristics: Deep red color. Rich bouquet of ripe red fruit, blackberry and plum, together with the aromas derived from ageing, cinnamon and wood. Rich body, good balance and soft tannins in its finish.

**ΔΥΟ ΕΛΙΕΣ Ι. ΜΠΟΥΤΑΡΗ** DYO ELIES I. BOUTARI

Προέλευση: Τ.Ο Ημαθίας. Ποικιλία: Syrah, Merlot, Ξινομαυρο. Αρμονία γεύσεων: Κόκκινο κρέας και πικάντικα τυριά. Χαρακτηριστικά: Βαθύ ερυθρό με αρώματα κόκκινων φρούτων. Νότες σοκολάτας γάλακτος με μπαχαρικές αναφορές καπνού και βανίλιας. Ωρίμανση σε βαρέλι.

Region: Wine of Imathia, Macedonia. Variety: Syrah, Xinomavro, Merlot. Combined with: Red meats and spicy cheese. Characteristics: Deep red in color. A great combination of red fruits, milk chocolate and vanilla. Maturation in barrel.

**ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ 2005** DOMAINE KATSAROS 2005

Προέλευση: Κρανιά Ολύμπου. Ποικιλία: Cabernet Sauvignon & Merlot. Αρμονία γεύσεων: Πλούσια κίτρινα τυριά, ψητό κόκκινο κρέας, κεμπάπ. Χαρακτηριστικά: Ξηρός, ήπιος οίνος με βαθύ πορφυρό χρώμα. Έντονη μύτη φραγκοστάφυλου, βύσσινου, μαύρου κερασιού με νότες μελανιού και βουτύρου. Μακρά επίγευση και μεγάλη διάρκεια.

Region: Wine of Mount Olympus, Krania. Variety: Cabernet Sauvignon & Merlot. Combined with: Yellow cheese, grilled red meat and kebab. Characteristics: Dry, mild wine with a deep purple color. Intense nose of gooseberry, cherry, black cherry with notes of ink and butter. Rich and tasteful on the palate. Long aftertaste.



**KANENAS MARONIA VINEYARDS** KANENAS MARONIA VINEYARDS

Προέλευση: Μαρώνεια, Θράκη. Ποικιλία: Μαυρουδί, Syrah. Αρμονία γεύσεων: Ψητά ή μαγειρεμένα κρεατικά με πλούσιες σάλτσες, δυνατά κίτρινα τυριά. Χαρακτηριστικά: Ερυθρός ξηρός με βαθυκόκκινο χρώμα. Πολύπλοκο μπουκέτο που αναδύει αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών με νότες πιπεριού και καπνού. Πλούσια βελούδινη γεύση και επίγευση μακράς διάρκειας.

Region: Wine of Maronia vineyards. Variety: Mavroudi, Syrah. Combined with: Fillets, red meats with rich sauces, matured cheeses. Characteristics: Deeply colored, this richly perfumed wine is full of wild berries, ripe dark cherries that are supported by spicy notes. Upon tasting it delivers the same intensity and complexity on the nose. Chewy and textured tannins hold it well for maturation.

**ΕΡΥΘΡΑ SPECIAL RED WINES****ΣΙΓΑΛΑ ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ** SIGALA MAYROTRAGANO

Προέλευση: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Κυκλάδες. Ποικιλία: Μαυροτράγανο. Αρμονία γεύσεων: Κρέατα σχάρας. Χαρακτηριστικά: Παλαιώση σε νέα δρύινα βαρέλια για 18 μήνες. Βαθύ κόκκινο με αρώματα μπαχαρικών και κόκκινων φρούτων. Πλούσιες τανίνες, ισορροπημένη οξύτητα και σύνθετη επίγευση.

Region: Protected Geographical Indication Cyclades. Variety: Mavrotragano. Combined with: Grilled meats. Characteristics: Dry wine with deep red colour, aroma of spices and red fruit. Rich and gentle tannins, balanced acidity and complex after-taste.

**ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΟ ΑΒΑΤΟΝ** AGIORITIKO ABATON

Προέλευση: Αγιορείτικος Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (βιολογικός). Ποικιλία: Λημνιά, Cabernet Sauvignon. Αρμονία γεύσεων: Κρέατα με πλούσιες κόκκινες σάλτσες, παλαιωμένα ώριμα τυριά. Χαρακτηριστικά: Ξηρό με μαυροκόκκινο χρώμα, άρωμα φρούτων του δάσους, μπαχαρικών και βανίλιας. Εξαιρετική δομή, ζεστό με πλούσια περιεκτικότητα σε αλκοόλ και επίγευση που αφήνει αρώματα σοκολάτας.

Region: Agioritikos Protected Geographical Indication (Organically grown). Variety: Cabernet Sauvignon, Limnio. Combined with: Dark meats in aromatic sauces, ripe piquant cheeses. Characteristics: Sandy clay. Deep red colour with intense fruit flavours reminiscent of black cherries, currants, and blackberries. On the palate it is rich and opulent, bursting with flavors of blackberries and spices backed by toasty vanilla oak notes and round, chewy tannins.

**KORMILITSA ΤΣΑΝΤΑΛΗ** KORMILITSA TSANTALI

Προέλευση: Αγιορείτικος Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (βιολογικός). Ποικιλία: Λημνιά, Cabernet Sauvignon. Αρμονία γεύσεων: Κόκκινες σάλτσες, παλαιωμένα ώριμα τυριά. Χαρακτηριστικά: Ξηρός, βαθύ πορφυρό χρώμα με ρουμπινί ανταύγειες. Κομψός, αρωματικός χαρακτήρας φρούτων του δάσους, cassis, μπαχαρικών και γλυκόριζας, σε συνδυασμό με γλυκούς χαρακτήρες βανίλιας και τρούφας αποτέλεσμα της πολύμηνης παλαιώσης σε δρύινα βαρέλια.

Region: Agioritikos Protected Geographical Indication (Organically grown). Variety: Cabernet Sauvignon, Limnio. Combined with: Red meats with rich sauces, ripe cheeses. Characteristics: Sandy clay. Deep purple color with ruby hints. Elegant aromatic character of forest fruits, cassis, spice and liquorice. Sweet vanilla character and truffle (mushrooms), effect of long aging in oak barrels.

### CRISTAL BRUT

Προέλευση: Γαλλία, Καμπανία. Ποικιλία: Chardonnay, Pinot Noir.

Αρμονία γεύσεων: Οστρακοειδή, σολομός, αστακός, καβούρι, μάραθο και μαριναρισμένα ψάρια.

Χαρακτηριστικά: Λευκός, ξηρός, αφρώδης, όινος. Μύτη καθαρή, έντονη με αρώματα πράσινου μήλου, άσπρων λουλουδιών και φουντουκιού. Στόμα ξηρό με ψηλή τραγανή οξύτητα, μέτριο σώμα, κομψές κρεμώδεις φουσαλίδες και αρώματα μήλου, ώριμου αχλαδιού και κίτρου. Μακριά φρουτώδης επίγευση.

---

Region: France, Campania. Variety: Chardonnay, Pinot Meunier.

Combined with: Scallops, oysters, salmon, lobster, crab, fennel and marinated fish.

Characteristics: The nose is intense and delicate, revealing a clean and well-blended mixture of flavors of apple, apple, pear, lightly toasted hazelnuts and citrus fruit. Its silky, concentrated texture relies on its intense, powerful and vinous structure, but maintains refinement. The palate builds up to attain a delicious sensation of well-blended harmony of flavors. A fresh finish with a hint of bitterness makes it almost crunchy.

### DOM PERIGNON BRUT

Προέλευση: Γαλλία, Καμπανία. Ποικιλία: Chardonnay, Pinot Noir.

Αρμονία γεύσεων: Φρούτα, θαλασσινά και κίτρινα τυριά.

Χαρακτηριστικά: Ξηρός αφρώδης όινος. Φρέσκια, κρυστάλλινη με αρκετή οξύτητα, η πρώτη επαφή μαζί της αποκαλύπτει πλούσια φυτικά αρώματα με τόνους από λευκό πιπέρι και γαρδένια. Όμως αμέσως μετά η ωρίμανση του κρασιού εμφανίζεται αφήνοντας νότες καπνού.

---

Region: France, Campania. Variety: Chardonnay, Pinot Noir.

Combined with: Fruits, seafood and yellow cheese.

Characteristics: Sparkling, dry, fresh, crystalline and sharp. The first nose reveals a unique vegetal, aquatic world with hints of white pepper and gardenia. The wine's maturity then makes a gentle appearance before exhaling peaty accents.

### MOET & CHANDON ROSE IMPERIAL

Προέλευση: Γαλλία, Καμπανία. Ποικιλία: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir.

Αρμονία γεύσεων: Κρέας και μεσογειακές γεύσεις.

Χαρακτηριστικά: Ροζέ, ξηρός, αφρώδης, όινος με ολοκληρωμένη με πλούσια γεύση. Μια αρμονική ανάμειξη ποικιλιών με έμφαση στο Pinot Noir που φέρει το αποτέλεσμα μιας φρουτώδους, έντονης σαμπάνιας.

---

Region: France, Campania. Variety: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir.

Combined with: Meats and Mediterranean cuisine.

Characteristics: Dry, sparkling wine. The color is a glowing pink with dominant red tones and purple highlights. The aromas are intense and irresistible, a lively bouquet of fresh red summer berries with floral nuances and a light peppery touch.

**MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL**

Προέλευση: Γαλλία, Καμπανία. Ποικιλία: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir.  
 Αρμονία γεύσεων: Οστρακοειδή, λευκά ψάρια, λευκά κρέατα και λευκά φρούτα.  
 Χαρακτηριστικά: Λευκός, αφρώδης οίνος. Ένα μπουκέτο με ζωντανή ένταση πράσινου μήλου και εσπεριδοειδών. Κομψή και πολυεπίπεδη με φρεσκάδα λευκών λουλουδιών και απαλές νότες από τσουρέκι, δημητριακά και φρέσκα καρύδια.

Region: France, Campania. Variety: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir.  
 Combined with: Scallops, oysters, white fish, white meats and white fruits.  
 Characteristics: Sparkling wine with elegant color, golden straw yellow and green highlights.  
 Vibrant intensity of green apple and citrus fruit. Freshness of mineral nuances and white flowers.  
 Elegance of blond notes (brioche, cereal, fresh nuts).

**VEUVE CLICQUOT BRUT**

Προέλευση: Γαλλία, Καμπανία. Ποικιλία: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir.  
 Αρμονία γεύσεων: Θαλασσινά και πουλερικά. Χαρακτηριστικά: Ξηρός αφρώδης οίνος με χρυσοκίτρινο χρώμα, δυνατή και ευχάριστη μύτη. Η πρώτη επαφή με νότες φρούτων ακολουθείται από πιο διακριτικά αρώματα τσουρεκιού και βανίλιας.

Region: France, Campania. Variety: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir.  
 Combined with: Sea food and poultry. Characteristics: The strength of this dry, sparkling, golden yellow wine is immediately pleasing to the nose while its complexity explodes on the palate. The initial notes of fruit are followed by more discreet aromas of brioche and vanilla.

**ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ SPARKLING WINES****ASTI MARTINI**

Προέλευση: Ιταλία. Ποικιλία: Moscato. Αρμονία γεύσεων: Τάρτες φρούτων, ελαφρά γλυκά.  
 Χαρακτηριστικά: Γλυκός αφρώδης οίνος με νότες μπανάνας, βουτύρου και αχλαδιού και ξανθο, λαμπερό χρώμα.

Region: Italy, Variety: Moscato. Combined with: Fruit tarts, light desserts  
 Characteristics: Sweet and sparkling, a fruity wine (great scents of banana, butter and pear) with blonde, bright color.

**MOSCATO D'ASTI**

Προέλευση: Ιταλία. Ποικιλία: Moscato.  
 Αρμονία γεύσεων: Φρούτα, τάρτες φρούτων, παγωτό. Χαρακτηριστικά: Γλυκός αφρώδης οίνος

Region: Italy, Variety: Moscato. Combined with: Fruits, fruit tarts, ice cream.  
 Characteristics: Sweet and sparkling.

**PROSECCO**



SUNSET RESTAURANT / HYDRA / GREECE  
T. +30 22980 52067 / WWW.SUNSETHYDRA.COM / INFO@SUNSETHYDRA.COM

«Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)  
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: Service, Δημοτικός φόρος και ο ΦΠΑ. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Αγορανομικός υπεύθυνος Αντώνιος Ράμπιας

«CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)».  
Prices include: Service. City tax and VAT. The store is obliged to have printed documents in a special place next to the exit for the formulation of any protest. Responsible for law: Antonios Rambias