

Restaurant
Evia

WEINKARTE





Naousa Imiglykos 0,75 l 11,50 €

Ein roter, lieblicher Wein aus der Rebsorte Xinomavro. Er entfaltet ein Aroma nach roten Waldbeeren mit einer Würze im Duft. Optimaler Begleiter zu Pasta mit roter Sauce, würzig gegrilltem Fleisch und Camembert mit Preiselbeeren.

Limnos Imiglykos 0,75 l 11,50 €

Der weiße sortenreine liebliche Wein hat seine Heimat auf der Insel Limnos. Der würzige Geschmack, der Muscat Trauben ist gut erkennbar. Der bekömmliche Wein hat ein fruchtbetontes Bouquet. Den Abgang des säurearmen Imiglykos Weins bestimmen nuancierte Aromen von Gewürzen und Beeren.



Retsina Malamatina 0,5 l 6,80 €

Er wird ausschließlich aus den griechischen Weintraubensorten Savatiano und Roditis hergestellt. Der Zusatz einer kleinen Kiefernharzmenge während der Gärung verleiht dem Retsina seinen charakteristischen Geschmack und bringt zugleich die fruchtigen Aromen zur Geltung. Er wird kalt serviert, entweder pur oder mit kohlenensäurehaltigem Tafelwasser, mit Cola, Eis, und verwandelt sich in ein leckeres erfrischendes Getränk.

Ouzo Plomari 200 ml 6,50 €

Seit Jahren ist in Griechenland Ouzo Plomari die klare Nummer 1. Plomari ist die Heimat der Marke „Ouzo of Plomari“ und eine Stadt im Süden der griechischen Insel Lesbos, die als Ursprung des Ouzo gilt. Für die Herstellung werden nur exzellente Rohstoffe verwendet und er wird traditionell in kleinen Kupfer-Brennblasen zweifach destilliert.



Amethystos Rot 0,75 l 23,00 €

Trockener Rotwein aus drei Rebsorten im Barrique gereift. Komplexes Aroma von reifen Beeren mit Bitterschokolade, körperreich und harmonisch im Nachhall vom Weingut Lazaridis. Dieser Wein passt besonders zu gebratenem und gegrilltem Fleisch (vor allem Lamm).

Amethystos Weiß 0,75 l 23,00 €

Dieser trockene Weißwein besitzt eine helle gelbgrüne Farbe und besteht aus drei Rebsorten (Bordeaux, Sauvignon Blanc und Semillon). Im Aroma und Geschmack erinnert, der Amethystos, an Pfirsichen und exotischen Früchten, mit einem charakteristischen lang anhaltenden Abgang. Dieser Wein passt ideal zu Meeresfrüchten und zu Salaten.



Anthos Rotwein 0,75 l 11,50 €

Ein trockener Rotwein aus Nordgriechenland. Im Aroma dominiert die edle Traube Xinomavro, mit einem würzigen und blumigen Hintergrund. Im Geschmack harmonisch, weich und sehr fruchtig. Passt ideal zu Gegrilltem, Geflügel und zu kräftigem Landkäse.

Anthos Weißwein 0,75 l 11,50 €

Goldgelb und trocken präsentiert sich unser beliebter Weißwein Anthos. Er besitzt ein blumiges Bouquet und ein fruchtiges Aroma. Er unterstützt das Geschmackserlebnis beim Genuss von Fisch, hellem Fleisch und dem traditionellen Fetakäse.



Tsantali Naousa 0,75 l 13,50 €

Ein trockener Rotwein aus bestem Anbaugebiet. Ein herrlich aromatischer Duft verteilt sich sogleich und weckt Interesse an ein erstes Glas. Im Abgang ist er gefällig und nachhaltig. Dieser Wein passt besonders zu dunklem Fleisch, gegrillt oder gebraten mit dunklen Saucen und zu herzhaftem Käse.



Makedonikos Rot 0,75 l 14,50 €

Ein trockener, fruchtiger Cuvee aus den Rebsorten Xinomavro und Moscomavro mit angenehmem, mildem Geschmack. Genießen Sie Makedonikos zu leichten Fleischgerichten, Gemüsepfanne, Moussaka, Gyros,...

Makedonikos Weiß 0,75 l 14,50 €

Halbtrocken, süffig und doch vollmundig im Geschmack. Im Duft werden helle Blumen und Früchte erkannt. Genießen Sie diesen Wein zu Fisch, Geflügel mit hellen Saucen, Gemüse-Gerichten, weißen Käsesorten,...



Amynteon Rosé 0,75 l 13,90 €

Feine, fruchtige Trauben schenken diesem Rose ein leichtes Bouquet. Ein vorzüglicher trockener Wein und ein guter Begleiter zu Fisch, hellem Fleisch und Früchten. Ein idealer Roséwein zu Vorspeisen, Bauernsalat, Meeresfrüchten, Fisch, Geflügel, Rind- oder Schweinefleisch, Gemüse- und Pasta-Gerichten.



Amynteon Imiglykos 0,75 l 13,90 €

Ein lieblich eleganter Roséwein aus Xinomavro-Traube, mindestens ein Jahr in Barriques gereift, zauberhaftes Bukett mit fruchtig beerigen Noten. Einfach so genießen, zum Aperitif, als Einstimmung auf eine Grillparty oder zu einem leichten mediterranen Essen.