

Kitchen Book

VOL. III



FEEL THE ROCKS

all day | coffee | bar | restaurant



FEEL THE ROCKS

all day | coffee | bar | restaurant

Follow us on social media

📍 Feel-therocks

📸 feeltherocks

www.feel-therocks.gr

The Kitchen Book

ΓΙΑ GLUTEN FREE & VEGAN ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ
FOR GLUTEN FREE & VEGAN PRODUCTS PLEASE ASK OUR WAITER

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS (ALL DAY)



ΚΡΗΤΙΚΗ ΝΤΑΚΟΣ / CRETAN DAKOS

φωλιές παξιμαδιού με chutney ντομάτας, κατίκι Δομοκού, ελιές ,
κάππαρη, ελαιόλαδο, κρέμα βαλσάμικο // rusk nests with tomato
chutney, Domokou katiki, olives, capers, olive oil, balsamic cream

€ 11.90



ΝΕΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ / THE NEW GREEK

ντοματάκια ποικιλία, αγγουράκι, πιπεριά Φλωρίνης, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι,
κάππαρη, ρίγανη, ελαιόλαδο, βαλσάμικο, ξινομυζήθρα // mini tomatoes, cucum-
ber, Florina pepper, green pepper, onion, kappari, oregano, olive oil, balsamic,
xynomizithra

€9.00



ΣΑΛΑΤΑ "ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ" / SALAD LIKE SPINACH PIE

σπανάκι, dressing άνηθου, μαριναρισμένο ανθότυρο και τραγανό φύλλο //

spinach, dill dressing, marinated flower cheese and crispy leaf.

€ 9.90

ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΙΣΑΡΑ / CAESAR'S SALAD

μαρούλια mix, κοτόπουλο, παρμεζάνα, μπέικον, κρουτόν //

lettuce mix, chicken, parmesan, bacon, crouton

€10.00

FEEL THE ROCKS

ντοματίνια, mix μαρούλια, καπνιστή πανσέτα, παρμεζάνα και τσιπς αραβικής
πίτας // with mini tomatoes, lettuce mix, smoked pancetta, parmesan and arabian
pita chips

€ 8.50



ΓΛΥΚΟΞΙΝΗ / SWEET & SOUR

baby ρόκα, φύλλα σπανάκι, λιαστή ντομάτα, ξηρούς καρπούς, flakes παρμεζάνας,
dressing βαλσάμικο & κομμάτια παστέλι // baby arugula, spinach leaves, sundried
tomato, various nuts, parmesan flakes, balsamic dressing & pieces of pasteli

€ 9.00



ΒΟΥΒΑΛΙΣΙΑ / BUFFALO SALAD

ντοματίνια, μοτσαρέλα βουβαλίσια, ρόκα, κρουτόν, φύλλα βασιλικού, βαλσάμικο //

tomatoes, buffalo mozzarella, arugula, crouton, basilico leaves, balsamic

€ 11.00



ΡΟΚΑ - ΣΠΑΝΑΚΙ / ARUGULA - SPINACH

ρόκα, σπανάκι, μαύρο σουσάμι, μοτσαρελίνια, dressing φρούτα του δάσους //

arugula, spinach, black sesame, mozzarellinia, forest fruits dressing

€ 9.00

ΨΩΜΑΚΙ + ΠΑΣΤΑ ΕΛΙΑΣ / BREAD + OLIVE PASTE

€ 2.00

ΠΙΤΑΚΙ / PITA BREAD

€ 2.00

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS (ALL DAY)



ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΜΕ ΜΑΥΡΟ ΣΚΟΡΔΟ / TZATZIKI WITH BLACK GARLIC
€ 7.00

ΡΟΛΑΚΙΑ ΜΟΥΣΑΚΑ / MOUSSAKA ROLLS

σε χωριάτικο φύλλο με γέμιση κιμά, μελιτζάνα και μπεσαμέλ & ντιπ γιαουρτιού //

in a villager's leaf, stuffed with minced meat, eggplant, bechamel sauce & yogurt dip

€ 8.90



ΤΗΓΑΝΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΜΕΤΕΩΡΩΝ / PAN COOKED METEORA MUSHROOMS

Ποικιλία τοπικώνμανιταριών σωτέ με κρουτόν, πέστο βασιλικού, λάδι
τρούφας, φλοίδες παρμεζάνας και σταγόνες απο κρέμα λεμονιού //

Variety of local mushrooms sauteed with croutons, basil pesto, truffle oil,
parmesan rinds and drops of lemon cream

€ 9.00



ΦΕΤΑ ΤΥΡΙ / FETA CHEESE

τυλιχτή με κανταΐφι και σάλτσα από μέλι //

rolled in kataifi and honey sauce

€ 8.00



ΤΥΡΟΜΠΑΛΕΣ / CHEESE BALLS

με μανούρι και μαρμελάδα ντομάτας //

with manouri cheese and tomato jam

€ 9.00

ΧΤΑΠΟΔΙ ΨΗΤΟ / BAKED OCTOPUS*

πάνω σε χούμους και καραμελωμένα κρεμμύδια //

on houmous and caramelized onions

€ 18.00



ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΚΟΛΟΚΥΘΙΟΥ / ZUCCHINI PANCAKES

τριαντάφυλλο καπνιστού σολομού και σάλτσα άγριας ρεπάνης //

rose of smoked salmon and wild radish sauce

€ 11.00

ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΕ ΧΑΛΟΥΜΙ / BAKED VEGETABLES WITH HALLOUMI CHEESE

€ 11.50

ΣΟΥΠΑ / SOUP (ALL DAY)



ΣΟΥΠΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ ΒΕΛΟΥΤΕ / CREAM PUMPKIN SOUP

κρουτόν, τυρί κρέμα //

croutons, cheese cream

€ 8.90

ΣΤΗ ΦΩΤΙΑ / ON THE FIRE (11:00-00:30)

ΤΟΜΑΗΑΥΚ ΧΟΙΡΙΝΗ / ΤΟΜΑΗΑΥΚ PORK -700GR

τραγανές πατάτες baby και sauce μουστάρδας //

crispy baby potatoes and mustard sauce

€ 19.00

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ / BEEF FILLETS

sauce bearnaise ψητό καλαμπόκι και σπαράγγια //

bearnaise sauce roasted corn and asparagus

€ 28.00

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ FLANK STEAK TAGLIATA / BEEF FLANK STEAK TAGLIATA 300GR

με πατάτες baby //

with baby potatoes

€ 28.00

T-BONE

πουρές γλυκοπατάτας με αρώματα μαύρης τρούφας μετεώρων //

sweet potato purees with meteora black truffle aromas

€ 38.00

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ RIB EYE / RIB EYE VEAL 200GR

τραγανές πατάτες baby //

crispy baby potatoes

€ 34.00

ΔΙΑΦΡΑΓΜΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ / BISTROT STAKE OUTSIDE SKIRT 400GR

τραγανές πατάτες baby //

crispy baby potatoes

€ 35.00

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ/MAIN DISHES (11:00-00:30)

"ΤΡΑΒΗΓΜΕΝΟ ΧΟΙΡΙΝΟ" / GYROS IN A NEW VERSION

με σάλτσα gravy, baby crispy πατάτες, πιτάκια, τζατζίκι με μαύρο σκόρδο, ψητά shallots και ντοματίνια //

with Pulled Pork, gravy sauce, crispy baby potatoes, pita bread, Tzatziki Sauce, roasted shallots & cherry tomatoes

€ 14.00

ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ / SOUTZOUKAKIA aka MEATBALLS

με σάλτσα σουτζουκάκι, Π.Ο.Π φέτα Μετεώρων και crispy baby πατάτες //

with soutzoukakia sauce, feta cheese from Meteora and crispy baby potatoes

€ 13.00

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ SOUS VIDE / LAMP CHOPS SOUS VIDE

με μυρωδικά, σάλτσα Cabernet, κρέμα μελιτζάνας και λαχανικά //

with herbs, Cabernet sauce, eggplant cream and vegetables

€ 19.50

ΣΤΙΦΑΔΟ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ / BEEF STEW WITH SHALLOTS

shallots και αρακά //

shallots and peas

€ 14.00

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΜΕΝΤΑΓΙΟΝ / PORK TENDERLOIN MEDALLION

με σπαράγγια, μανιτάρια και σάλτσα από ούισκι συνοδεύεται από πουρέ γλυκοπατάτας //

with asparagus, mushrooms and whiskey sauce, accompanied with mashed sweet potatoes

€ 15.50

ΡΟΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ / CHICKEN ROLL

με μαστέλο, λιαστή ντομάτα, πουρέ γλυκοπατάτας & κρέμα λεμόνι //

with mastelo, sun dried tomato, mashed sweet potato and lime creme

€ 14.00

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΕΡΙΥΑΚΙ / TERIYAKI CHICKEN

φιλετάκια κοτόπουλο, σωτέ λαχανικά σάλτσα τεριάκι και ρύζι μπασμάτι

// chicken fillets, sautéed vegetables, teriyaki sauce and basmati rice

€ 11.50

ΣΟΛΟΜΟΣ ΦΙΛΕΤΟ / SALMON FILLET*

με κινόα και σάλτσα από φρούτα του πάθους //

with quinoa and passion fruit sauce

€ 19.00

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΨΗΤΟ / GRILLED SQUID*

με κουσκουσάκι λαχανικών και κρέμα λεμόνι //

with vegetable couscous and lemon cream

€ 17.00

ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA (ALL DAY)



ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ / MUSHROOM ORZO

ποικιλία μανιταριών, εσάνς τρούφας και flakes παρμεζάνας //

variety of mushrooms, troufa essence and parmesan flakes

€ 12.00

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ / RIZOTTO WITH SHRIMPS*

κολοκύθι, ντοματίνια, γαρίδες, αρωματισμένο με lime και ούζο //

pumpkin, mini tomato, shrimps flavored with lime and ouzo

€ 17.50

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ / SALMON TAGLIATELLE

καπνιστό σολομό, βότκα, κρεμμύδι, μαϊντανό, ντοματίνια, κρέμα γάλακτος, παρμεζάνα //

smoked salmon, vodka, onion, parsley, mini tomatoes, milk cream, parmesan

smoked salmon, vodka, onion, parsley, mini tomatoes, milk cream, parmesan

€ 14.50

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΠΑΝΣΕΤΑ / PANCETTA LINGUINE

με καπνιστή πανσέτα, αυγό, παρμεζάνα και πράσινο πιπέρι //

with smoked pancetta, egg, parmesan and green pepper

€ 10.50

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ / SHRIMP PASTA WITH LINGUINE*

€ 16.00



ΤΡΟΥΦΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕΤΕΩΡΩΝ / LINGUINE TRUFFLE FROM METEORA

λιγκουίνι με μανιτάρια και μαύρη τρούφα Μετεώρων //

linguine with black troufa from Meteora

€ 17.00



PINSA F.T.R

με λάδι τρούφας, λευκό κρεμμύδι, μοτσαρέλα, σκόρδο, φρέσκα μανιτάρια, μαϊντανός //

with truffle oil, white onion, mozzarella, garlic, fresh mushrooms, parsley

€ 15.00

BURGER (ALL DAY)

Τα burger συνοδεύονται με τηγανιτές πατάτες country // Burgers are served with country fries.

THE CLASSIC BURGER

χειροποίητο μπιφτέκι 100% μοσχάρι, τσένταρ, ντομάτα, μαγιονέζα, μαρούλι, μπέικον //
handmade burger 100% beef, cheddar cheese, tomato, mayonnaise, lettuce, bacon

€ 9.50

CHEESEBURGER

χειροποίητο μπιφτέκι 100% μοσχάρι, τσένταρ, bacon, κέτσαπ, μαγιονέζα, iceberg //
handmade burger 100% beef, cheddar cheese, bacon, ketchup, mayonnaise, iceberg lettuce

€ 9.50

TRUFFLE N' GOAT

χειροποίητο μπιφτέκι 100% μοσχάρι,μανιτάρια σοτέ, mayo τρούφας, κρέμα κατσικίσιου τυριού, &
καραμελωμένα κρεμμύδια // handmade burger 100% beef, sautéed mushrooms, truffle mayo, goat
cheese cream, & caramelized onions

€ 10.00

BIG THE ROCKS

δύο χειροποίητα μπιφτέκια 100% μοσχάρι, διπλό τυρί τσένταρ, λουκάνικο πεπερόνι, τηγανητό αυγό,
ντομάτα, μιξ μαρουλικά και BBQ Sauce // two handmade burgers 100% beef, double cheddar cheese,
pepperoni sausage, fried egg, tomato, mixed lettuce, and BBQ sauce

€ 13.50

FRIED CHICKEN

ολόφρεσκο στήθος κοτόπουλο παναρισμένο με την μυστική μας συνταγή,
τσένταρ, μπέικον, ντομάτα, αγιολί, iceberg, sweet chili sauce // fresh chicken breast breaded with our
secret recipe, cheddar cheese, bacon, tomato, aioli, iceberg lettuce, sweet chili sauce

€ 9.50

QUE QUE RICOOO

χειροποίητο μπιφτέκι 100% από στήθος κοτόπουλο, τσένταρ, μπέικον,
ντομάτα, iceberg, μαγιονέζα και sauce BBQ // handmade burger made from 100% chicken breast,
cheddar cheese, bacon, tomato, iceberg lettuce, mayonnaise, and BBQ sauce

€ 9.50

DIRTY

χειροποίητο μπιφτέκι 100% μοσχάρι, ice berg, καραμελωμένα κρεμμύδια, ντομάτα, λουκάνικο,
μπέικον, cheddar, σως Jack Daniel's // handmade burger 100% beef, iceberg, caramelized onions, toma-
to, sausage, bacon, cheddar, Jack Daniel's sauce

€ 9.50



VEGETARIAN*

μπιφτέκι λαχανικών, μιξ μαρουλικά, ντομάτα, αγγουράκι,
καραμελωμένα κρεμμύδια, vegan mayo // vegetable patty, lettuce mix, tomato, cucumber,
caramelized onions, vegan mayo

€ 9.00

FINGERS FRIED CHICKEN

(its not a burger) It's a GUEST!

4 τεμάχια από στήθος κοτόπουλο μαρινισμένα για 24 ώρες συνοδεύονται με αγιολί σως //
4 pieces of chicken breast marinated for 24 hours, served with aioli sauce

€ 7.90

CLUB SANDWICH (ALL DAY)

ΚΛΑΣΙΚΟ / CLASSIC

μαγιονέζα, ντομάτα, τυρί, ζαμπόν, μπέικον, πατάτες τηγανητές //

mayonnaise, tomato, cheese, ham, bacon, french fries

€ 8.00

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ / CHICKEN

φилέτο κοτόπουλο, bacon, τυρί, ντομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα, lime //

chicken fillet, bacon, cheese, tomato, lettuce, mayonnaise, lime

€ 8.50

ΠΛΑΤΟ ΤΥΡΙΩΝ / ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ / ΦΡΟΥΤΩΝ (ALL DAY)

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΩΝ / VARIETY OF SAUSAGES

με λουκάνικο τυριού, χωριάτικο λουκάνικο, πεπερόνε & λουκάνικο Τζουμαγιάς.
Συνοδεύεται με πιτες και πατάτες τηγανητές, σαλάτα λάχανο & dip μαγιονέζα
chipotle //

with cheese sausage, country sausage, pepperoni & Tzoumaia sausage. Accompanied by pitas and fries, cabbage salad & chipotle mayonnaise dip

4 ατόμων / persons € 28.00

ΠΛΑΤΟ ΤΥΡΙΩΝ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ / CHEESE & COLD CUTS PLATEAU

με κριτσίνια, συνοδευτικά ντίπ, αποξηραμένα φρούτα //

with bread sticks, sauce dips. and dried fruits

2 ατόμων / persons € 12.00 | 4 ατόμων / persons € 22.00

ΠΛΑΤΟ ΦΡΟΥΤΩΝ ΕΠΟΧΗΣ / FRUITS PLATEAU

ποικιλία από φρούτα εποχής //

variety of season fruits

4 ατόμων / persons € 18.00

ΓΛΥΚΑ / DESSERTS (ALL DAY)

CHEESECAKE ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΜΠΑΚΛΑΒΑ / BAKLAVAS CHEESECAKE

€ 7.00

WHITE LADY / WHITE LADY

πάβλοβα //

pavlova

€ 6.00

DARKBITE / DARKBITE

σοκολατόπιτα //

chocolate pie

€ 6.00

ΜΙΛΦΕΪΓ / MILLE - FEUILLE

€ 7.00

ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΜΑΣΤΙΧΑΣ / ΓΑΛΑΚΤΟΒΟΥΡΕΚΟ (GREEK CUSTARD PIE)

ΠΡΟΤΑΣΗ να το συνοδεύσετε με παγωτό καϊμακι+2€ //

WE SUGGEST to be served with kaimaki ice cream + €2

€ 6.50

WHITE WINES

METEORO

Malagousia, Assirtiko, Greece, Kalampaka (Local), Dry Wine
House: Meteoro Winery – Tsinas Estate
Bottle **€ 27.00**

THEOPETRA ESTATE

Malagousia, Greece, Kalampaka (Local) Dry Wine
House: Tsililis Estate Theopetra
Bottle **€ 33.00**

GEROVASILIOU ESTATE

Assirtiko, Malagousia, Greece, Thessaloniki, Dry Wine
House : GEROVASILIOU ESTATE
Bottle **€ 45.00**

ALPHA ESTATE

Malagousia, Greece, Makedonia, Amyntaio, Dry Wine
House:ALPHA ESTATE
Bottle **€ 39.00**

BIBLIA CHORA

Sauvignon Blanc, Assirtiko, Greece, Kavala, Dry Wine
House: BIBLIA CHORA ESTATE
Bottle **€ 45.00**

THEMA PAVLIDI

Assirtiko, Sauvignon Blanc, Greece, Kavala, Dry Wine
House: PAVLIDI ESTATE
Bottle **€ 40.00**

ΠΕΤΡΙΝΕΣ ΠΛΑΓΙΕΣ (STONE HILLS)

50%Malagousia, 50%Chardonnay, Greece, Nemea, Dry Wine
House: PALIVOU ESTATE
Bottle **€ 38.00**

ΜΠΛΕ ΤΡΑΚΤΕΡ (BLUE TRACTOR)

Viognier, Chardonnay, Assirtiko, Greece, Macedonia ,Dry Wine
House: KIR YIANNI ESTATE
Bottle **€ 30.00**

VATISTAS MALAGOUSIA

Malagousia, Greece, Lakonia, Dry Wine
House: VATISTAS IOANNIS ESTATE
Bottle **€ 27.00** | Glass **€ 8.00**

AMETHYSTOS

Sauvignon Blanc 85%, Assirtiko 15%, Greece, Drama, Dry Wine
House: DOMAINE COSTA LAZARIDI
Bottle **€ 38.00**

COSTA LAZARIDI MALAGOUSIA

Malagousia, Greece, Drama, Dry Wine
House: DOMAINE COSTA LAZARIDI
Bottle **€ 39.00**

ΜΑΥΡΟ ΠΡΟΒΑΤΟ (THE BLACK SHEEP)

Sauvignon Blanc, Semillon, Greece, Drama, Dry Wine
House: NICO LAZARIDI WINERY
Bottle **€ 30.00**

ΜΑΓΙΚΟ ΒΟΥΝΟ (MAGIC MOUNTAIN)

Sauvignon Blanc 100%, Greece, Drama, Dry Wine
Bottle **€ 60.00**

NICO LAZARIDI SOLITAIRE MONOPETRO
Trebbiano, Moscat, Greece, Drama-Semi Sweet
House:NICO LAZARIDI WINERY
Bottle **€ 32.00**

ΝΕΠΑΙΔΕΣ (FAIRIES)
Assirtiko,Malagouzia, Moschofilero, Greece, Nemea, Semi Sweet
House: BARAFAKAS WINERY
Bottle **€ 29.00**

NATUREO MUSCAT TORRES
Sweet White Wine 0.0 Alcohol Natural Aromas of Fresh Apple,Peach and Citrus
Bottle **€ 38.00**

ROSE WINES

THEOPETRA ESTATE
Syrah, Limniona, Greece, Kalampaka (Local) Dry Wine
House: TSILILIS ESTATE
Bottle **€ 33.00**

METEORO ROSE
Cabernet Sauvignon, Syrah, Greece, Kalampaka (Local) Dry Wine
House: Meteoro Winery-Tsinas Estate
Bottle **€ 28.00**

VATISTAS IRINON
Mandilaria, Thrapsa, Mavroudi, Greece, Lakonia, Dry Wine
House: VATISTAS IOANNIS ESTATE
Bottle **€ 29.00** | Glass **€ 8.00**

DOMAINE COSTA LAZARIDI
Grenache, Merlot, Agiorgitiko, Greece, Drama, Dry Wine
House: DOMAINE COSTA LAZARIDI ESTATE
Bottle **€ 39.00**

ΑΠΟ ΔΥΟ ΧΩΡΙΑ (TWO VILLAGES)
Black Messinicolos 100%, Greece, Karditsa (Topical), Semi-Dry
House: Monsieur Nicolas Winery
Bottle **€ 37.00**

3 ΜΑΓΙΣΣΕΣ (THREE WITCHES)
Syrah, Agiorgitiko, Moschofilero, Greece, Nemea, Semi-Sweet
House: Barafakas Winery
Bottle **€ 32.00** | Glass **€ 8.00**

MIRAVAL
Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah, France, Provence, Dry Wine
House: Chateau MIRAVAL
Bottle **€ 54.00**

ZAFIRAKIS LIMNIONA
Limniona, Greece, Larissa, Dry Wine
HOUSE : ZAFIRAKIS ESTATE
Bottle **€ 39.00**

SNOB MONSIEUR NICOLAS
Limniona, Greece, Karditsa, Sparklin Dry Wine
HOUSE:MONSIEUR NICOLAS
Bottle **€ 39.00**

RED WINES

PARAGKA KIR YIANNI

Merlot, Syrah, Xinomavro, Greece Makedonia, Dry wine

House: KIR YIANNI ESTATE

Bottle **€ 37.00**

THEOPETRA ESTATE

Cabernet, Sauvignon, Syrah, Limniona, Greece Kalampaka Dry Wine

House: TSILILI ESTATE

Bottle **€ 38.00**

ALPHA ESTATE

Syrah, Greece, Makedonia Amyntaio, Dry Wine

House: ALPHA ESTATE

Bottle **€ 45.00**

KATOGE AVEROFF

Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko, Northern Greece, Metsovo, Dry Wine

House : KATOGE AVEROFF ESTATE

Bottle **€ 32.00**

GEROVASILIOU ESTATE

Merlot, Syrah, Limniona, Greece, Thessaloniki, Dry Wine

House : GEROVASILIOU ESTATE

Bottle **€ 48.00**

BIBLIA CHORA

Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko, Greece, Kavala, Dry Wine

House : BIBLIA CHORA ESTATE

Bottle **€ 48.00**

VATISTAS PIRINOS

Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko, Greece, Lakonia, Dry Wine

House : VATISTAS IOANNIS ESTATE

Bottle **€ 35.00** | Glass **€ 9.00**

MAFIKO BOYNO (MAGIC GIANT)

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Greece, Drama, Dry Wine

House : Domaine Nico Lazaridi

Bottle **€ 74.00**

METEORO

Cabernet, Syrah, Greece, Kalampaka (Local) Dry Wine

House : Meteoro Winery-Tsinas Estate

Bottle **€ 32.00**

CHAMPAGNE & SPARKLING

MOET & CHANDON ICE IMPERIAL 750 ML

Bottle € 240.00

MOET & CHANDON BRUT 750 ML

Bottle € 150.00

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL ROSE 750 ML

Bottle € 220.00

MOSCATO D'ASTI ANGELI 750 ML

Bottle € 55.00

CINZANO PROSSECO 750 ML

Bottle € 55.00

MOSCATO D'ASTI ANGELI 200 ML

Bottle € 9.00

MOET CHANDON BRUT IMPERIAL WHITE 200 ML

Bottle € 38.00

BIANCO NERO ROSE OR WHITE 200 ML

Bottle € 8.00

DOM PERIGNON BRUT 2009 WHITE 2009 750ML

Bottle € 620.00

MAGNUM BOTTLE OF WINES

DOMAINE COSTA LAZARIDI ROSE WINE 1.5LT

Grenache, Merlot, Agiorgitiko Greece, Drama, Dry Wine

House: DOMAINE COSTA LAZARIDI ESTATE

Bottle € 82.00

MIRAVAL 1.5 ROSE WINE LT

Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah, France, Provence, Dry Wine

House:Chateau MIRAVAL

Bottle € 116.00

THEOPETRA ESTATE WHITE WINE 1.5LT

Cabernet, Sauvignon, Syrah, Limniona, Greece Kalampaka (Local) Dry Wine House: TSILILI ESTATE

Bottle € 74.00

THEOPETRA ESTATE RED WINE 1.5LT

Limniona, Greece Kalampaka (Local) Dry Wine

House: TSILILI ESTATE

Bottle € 76.00

METEORO WHITE WINE 1.5LT

Malagousia, Assirtiko, Greece, Kalampaka (Local), Dry Wine

House:METEORO Winery-Tsinas Estate

Bottle € 72.00

METEORO ROSE WINE 1.5LT

Cabernet, Sauvignon, Syrah, Greece, Kalampaka (Local), Dry Wine

House:METEORO Winery-Tsinas Estate

Bottle € 73.00

"Food brings people together
on many different levels.
It's nourishment of the soul
and body; it's truly love."

– Giada De Laurentiis

Αγορανομικός Υπεύθυνος / General Manager :

Δημήτριος Πολύζος // Dimitrios Polyzos

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για πιθανές αλλεργίες. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους και δύνανται να αναπροσαρμοστούν χωρίς προηγούμενη ενημέρωση.

* Περιλαμβάνει κατεψυγμένα προϊόντα

Kindly inform us for potential allergies. Prices include all legal surcharges and can be adjusted without any previous notice.

* The dish contains frozen products



FEEL THE ROCKS

all day | coffee | bar | restaurant