



PORTO ROMA



SINCE 1958

MENU



A warm welcome...

Firstly a warm welcome to you and thank you for taking the time to review our restaurant and menu.

We are a family owned hotel and restaurant overlooking the beautiful and tranquil bay of Porto Roma where we have been serving great quality food and drinks in a relaxed seaside setting since we first opened in 1958.

You will experience the best traditional Zakynthian and Mediterranean cuisine available, where every meal uses home grown freshly collected vegetables, high quality extra virgin oil also from our own olive groves, daily locally caught fish and organically grown meat.

We offer a variety of dishes based on traditional Greek and Mediterranean recipes using the secret ingredients and artistry passed down from our ancestors, and whilst maintaining these traditions we have added subtle modern twists to harmoniously combine the past with the present to create gastronomic delights to tempt everyone.

Here the friendly welcome, atmosphere and great quality food meets the magic and wonder of the Ionian sea, so come and join us to share the experience!

ΨΩΜΙ / BREADS / ХЛЕБ

Χειροποίητα αρτοσκευάσματα / ανά άτομο
Homemade bread per person/ Хлеб цена за человека

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο / ανά άτομο
Extra Virgin Olive oil per person
Оливковое масло Вирджин Экстра холодного отжима цена за человека

Πίτα
Pita bread / Лепешки «Πита»

Μπρουσκέτα με φρέσκα ντομάτα, φέτα & πέστο Βασιλικού
Bruschetta with tomato, feta cheese and basil pesto
Брускетта с томатами, фетой и соусом песто

ΝΤΙΠΣ / DIPS / ДИПЫ

Τζατζίκι χειροποίητο
Tzatziki - cucumber and garlic yogurt sauce
Дзадзики - соус из йогурта, огурчика и чеснока

Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή
Smoked aubergine salad
Мелиτζаносалата - закуска из запеченных баклажанов

Τριλογία ελληνικών γεύσεων
τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα, κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης, πίτα
Greek dips trilogy: tzatziki, aubergine salad, Florian's pepper cream, served with pita bread
Трилогия закусок-дипов: дзадзики, мелиτζаносалата, крем из перца флорина, лепешки пита.



ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS/ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Φρέσκιες πατάτες τηγανιτές
French fries / Домашний картофель фри

Ψητό Καмамπερ με μαρμελάδα κράνμπερι και ξηρούς καρπούς
Baked Camembert with cranberry jam and nuts
Запеченный сыр камамбер с клюквенным джемом и орехами

Φέτα τηγανητή με μέλι & μαύρο σουσάμι
Fried feta cheese with honey and black sesame seeds
Жареный сыр Фета с медом и черным кунжутом

Μανιτάρια σοταρισμένα σε λευκό κρασί με σκόρδο και ρίγανη
Mushrooms sautéed in wine sauce with garlic and oregano
Шампиньоны соте в соусе из белого вина, чеснока и орегано

Ψητά λαχανικά του κήπου μας
Mix vegetable grill from our garden / Микс овощей на гриле из нашего сада

Σαρδέλες σχάρας με λιαστή ντομάτα
Grilled sardines with sun-dried tomatoes/ Сардины гриль с вялеными томатами

Χταπόδι με σάλσα ντομάτας & ελιές
Octopus with tomato salsa and olives/ Осьминог, томатная сальса и оливки

Πιπεριές Φλωρίνης με τυρί φέτα σκόρδο και μαϊντανό
The Florina pepper with feta cheese, garlic and parsley
Сладкий перец Флорина, сыр фета, чеснок и зелень

ΣΑΛΑΤΕΣ /SALADS / САЛАТЫ

Σαλάτα με Ψητή Μελιτζάνα, Χαλούμι & Ντομάτες με ντρεσινγκ μέντας
Grilled Eggplant Salad with Halloumi & Tomatoes served with mint dressing
Салат с баклажанами на гриле, помидором, сыром халуми и соусом из мяты

Ελληνική σαλάτα με παξιμάδι και μους φέτας
Greek salad with rusks and feta cheese mousse
Греческий салат с критскими сухарями и муссом из сыра фета

Σαλάτα με αχλάδι, κάσιους, ψητό μανούρι & Βινεγκρέτ μέλι
Pear and cashew salad with grilled „manouri“ cheese and honey dressing
Листья салата, груша, кешью, сыр манури и медовая заправка

Πράσινη σαλάτα με πατζάρι, φέτα & καρύδια
Green salad with beetroot, feta and walnuts
Салат со свеклой, сыром фета и грецкими орехами

Καλοκαιρινή σαλάτα με χταπόδι, μήλο, σταφίδα & παρμεζάνα
Summer octopus salad with green apple, raisins and parmesan
Летний салат с осьминогом, зелёным яблоком, изюмом и пармезаном

Σαλάτα «Πόρτο Ρωма» (γαρίδες, αβοκάντο, πορτοκάλι, φλούδες παρμεζάνας)
“Porto Roma” salad with shrimps, avocado, orange and parmesan flakes
Салат “Порто Рома” с креветками, авокадо, апельсином и пармезаном

ΚΥΡΙΩΣ & ΖΥΜΑΡΙΚΑ / MAIN DISHES & PASTAS ГОРЯЧИЕ БЛЮДА И ПΑΣΤΑ

Μουσακάς
«Mousaka» / Мусака

Λιγουίни με μύδια και μυρωδικά σβησμένα με λευκό κρασί
Linguine with mussels and herbs finished in white wine
Паста лингвини с мидиями в соусе из трав и белого вина

Πέννες κοτόπουλου με μανιτάρια σε κρεμώδη σάλτσα
μουστάρδας και παρμεζάνας
Penne Rigate chicken with mushrooms in creamy mustard-parmesan sauce
Пенне Ригате с курицей и грибами в сливочно горчичном соусе с добавлением пармезана

Паπαρδέλες με φρέσκο σολομό, κρεμα, βότκα και λάιμ
Pappardelle with fresh salmon, vodka and lime in creamy sauce
Папарделле со свежим лососем, водкой и лаймом в сливочном соусе

Μακαροναδα Θαλασσιων "Πορτο Ρωма" με λευκη σαλτσα
Seafood Pasta "Porto Roma" in white cream sauce
Паста с морепродуктами "Πορτο Ροма" в сливочном соусе



ΤΗΣ ΩΡΑΣ / ON THE GRILL / БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Σουβλάκι κοτόπουλο μαριναρισμένο σε μουστάρδα
Greek Chicken Skewer marinated with mustard
Шашлык из курицы в горчичном маринаде

Χοιρινή μπριζόλα Tomahawk μαριναρισμένη με βότανα & λεμόνι
Grilled Pork Tomahawk Steak marinated with fresh herbs and lemon juice
Свиной стейк Томагавк в маринаде из трав и лимонного сока

Αρνίσια παιδάκια γαλλικής κοπής
με σαλάτα κους-κους λαχανικών και σπιτικές πατάτες
French lamb chops with skin on fries and aromatic vegetable couscous salad
Карε ягненка на гриле, салат кускус и картофель фри в коже

Μοσχάρισιο Ribeye με ψητά λαχανικά & σπιτικές πατάτες
Rib-eye steak with grilled vegetables and home fries
Рибай стейк с овощами гриль и домашним картофелем

Φιλέτο μοσχάρι rib-eye με γαρίδες black tiger
σε σάλτσα βουτύρου σκόρδου, με ψητά λαχανικά και πράσινη σαλάτα
Surf & Turf
Rib-eye steak with a tiger shrimps cooked in garlic butter sauce-served with
grilled vegetables and green salad with honey lemon vinaigrette
Surf and Turf
Стейк рибай, тигровые креветки под сливочно чесночным
соусом-подаются с овощами гриль и салатом

Ποικιλία κρέατικων για 2
Μπιφτέκι , λουκάνικο χοιρινό, κοτόπουλο φιλέτο, αρνίσια παιδάκια ,πανσέτα,
πατάτες τηγανίτες, μπάρμπεκιου σως
Beefburger, sausage, chicken fillet, lamb chops, pork belly, french fries, barbecue sauce
Говяжий бургер, сосиска, куриное филе, бараньи ребрышки, свиная грудинка,
картофель фри, соус барбекю

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / FISH DISHES / РЫБНЫЕ БЛЮДА

Μύδια αχνιστά σε λευκό κρασί & μουστάρδα
Mussels with white wine-mustard sauce / Мидии в горчично-винном соусе

Τσιπούρα σχάρας με σαλάτα του κήπου
Grilled gilt-head bream with mixed salad from our garden
Дорада на гриле с салатом из домашних овощей

Καλαμάρι τηγανίτο με δεντρολίβανο
Fried squids with rosemary
Кальмары фри с розмарином

Χταπόδι σχάρας με φάβα Σαντορίνης & καραμελωμένα κρεμμύδια
Grilled octopus with fava beans and caramelized onion
Осьминог на гриле с фавой Санτοрини и карамелизированным луком

Γαρίδες ψητές με ψητά λαχανικά του κήπου
King prawns with vegetable mix on the grill
Королевские креветки с овощами на гриле

Ποικιλία Θαλασσινών "Πόρτο Ρώμα" για 2
Ποικιλία θαλασσινών «Πόρτο Ρωма» για 2 - σαρδέλες, γαρίδες, χταπόδι, καλαμάρι, τσιπούρα, λαδολέμονο
Grilled Sea foods mix "Porto Roma" for 2 - sardines, prawns, octopus, squids, dorado, oil-lemon dressing
Микс морепродуктов на гриле «Πορτο Ροма» для 2- сардины, креветки, осьминог, кальмары, дорада, лимонный дрессинг

Φρέσκος ψητός σολωμός με λαχανικά σωτε & μαγιονέζα πίκλας
Fresh grilled salmon with sautéed vegetables and pickle mayonnaise
Филе лосося на гриле с овощами cote и соусом «тартар»

Γαριδομακαρονάδα με λιγκουίνι σε αρωματική σάλτσα ντομάτας, τσίλι & βασιλικό
King prawns linguini in tomato, chili and basil sauce
Паста лингвини с королевскими креветками, томатом, чили и базиликом

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ / FRESH FISH / СВЕЖАЯ РЫБА

Ψάρι Φρέσκο Ανάλογα Την Προμήθεια Της Ημέρας *
Με σαλάτα η Ψητά Λαχανικά (Τιμή Ανά Κιλό)
Fresh Fish Depend on catch of the day
with salad or seasonal grilled vegetables (price per kg)

* Σφυρίδα, Φαγκρί, Συναγρίδα, Σαργός
Dentex, Sea Bream, White Grouper, Sargus - 90€/kg

*Μπαρμπούνια, Βακαλάος
Red Mullet, Cod Fish - 80€/kg

Ροφός σούπα
Dusky Grouper fish soup / Суп из каменного окуня

Γαρίδες
King-size prawns / Королевские креветки

Γαριδομακαρονάδα "Porto Roma"
Prawns Pasta / Королевские креветки в соусе со спагетти

Αστακός Βραστός
Lobster boiled or grilled / Лобстер отварной или на гриле

Αστακομακαρονάδα «Πόρτο Ρώμα»
Lobster Pasta«PortoRoma» / Лобстер в пикантном соусе со спагетти



*Sweets
& drinks*



ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΑ / DESSERTS & ICE CREAMS ДЕСЕРТЫ И МОРОЖЕНОЕ

Παγωτό βανίλια, σοκολάτα, μπανάνα, φράουλα
Ice cream vanilla, chocolate, banana, strawberry
Μοροζеноε ванильное, шоколадное, банановое, клубничное

Milk Shakes
Milk shakes / Молочный коктейль (μοροζеноε на выбор)

Γιαούρτι με μέλι και καρύδια
Greek yogurt with honey and nuts / Греческий йогурт с мёдом и орехами

Μπράουни με παγωτό
Brownie with ice cream / Брауни — подаётся с мороженым

Σουφλέ σοκολάτα με παγωτό
Chocolate soufflé with ice cream / Шоколадное суфле — подаётся с мороженым

Μηλόπιτα με παγωτό
Apple pie with ice-cream
Яблочный пирог подается с мороженым

ΚΑΦΕΣ & ΤΣΑΙ / COFFEE & TEA / ΓΑΡΥΧΙΕ ΝΑΠΙΤΚИ

Ελληνικός καφές
Greek coffee / Греческий кофе

Φραπέ
«Frappé» (iced coffee)
«Фраппе» — холодный кофейный напиток покрытый молочной пеной

Εσπρέσσο
Espresso / Эспрессо

Καπουτσίνο
Cappuccino / Капучино

Καπουτσίνο λάτε
«Latte» / «Латте»

Λατε μακιάτο
Latte Macchiato/ Латте Макиато

Φρέντο
«Freddo»cappuccino / «Фредо» капучино

Τσάι
Tea / Чай на выбор
Organic Dry Mountain Tea
Organic Dry Mountain Tea with Lemongrass
Greek Organic Chamomile infusion

Σοκολάτα
Chocolate / Шоколад

SMOOTHIES / СМУЗИ

Strawberry Split / Φράουλα, μπανάνα και κεράσι
Strawberry, banana & cherry
Клубника, банан и вишня

RASPBERRY PASSION/ Σμέουρο, μурτίλο ,μπανάνα
Raspberrу, Blueberry & Banana
Малина, черника и банан

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Cola, Fanta, Sprite, Soda, Tonic
Cola, Fanta, Sprite, Soda, Tonic

Χυμός (ροδάκινο, μήλο, ανανά)
Juice (peach, apple, pineapple) / Сок (персик, яблоко, ананас)

Паγωμένο τσάι
Ice tea / Холодный чай « Ice Tea»

Φυσικόс χυμός πορτοκάλι
Fresh BIO orange juice / Свежевыжатый Био апельсиновый сок

S.Pellegrino 0.75L
S.Pellegrino 0.75L / Сан Пеллегринo 0.75

Aqua Pana 0.75L
Aqua Pana 0,75 L/ Аква Пана 0.75

Avaton premium artesian still water 0,75L

Avaton premium artesian carbonated water 0,75L

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS / ПИВО

Χάινεкеν 500 ml
Heineken 500ml

Μύθος 500ml
Mythos 500ml.

Άλφα 500ml
Alfa 500ml.

ΠΟΤΑ / ALCOHOLIC DRINKS / АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Ούζο Πλωμάρι

Ouzo Plomari / Узо –бренди с анисовой вытяжкой

Τσίπουρο

Tsipouro / Ципуро – виноградная водка

Καμπάρι

Campani / Кампари

Μεταξα 5*

Metaxa 5* / Метакса 5*

ΟΥΙΣΚΙ / WHISKY / ВИСКИ

«Famous Grouse»

«Jack Daniels Old No.7»

ΒΟΤΚΑ / VODKA / ВОДКА

«Smirnoff»

«Belvedere»

TZIN / GIN / ДЖИН

«Gordon's»

«Hendrick's»

ΤΕΚΙΛΑ / TEQUILA / ΤЭКИЛА

«Sauza»

«Olmeca»

ΚΟΚΤΕΙΛ / COCKTAILS / ΚΟΚΤΕΪΛΙ

Aperol Spritz

Aperol Spritz / Απερόλ Σπριτς

Μοχίτο

Mojito / Μοχίτο

Μαργαρίτα

Margarita / Μαργாரίτα

Πίνακολαντα

Pina Colada / ΠίναΚολάδα

Φράουλα Daiquiri

Strawberry Daiquiri / Κлубничný Дайкири

ΚΡΑΣΙ / WINE / ΒΙΝΑ

Sparkling

Prosecco Casanova superiore Valdobbiadene D.O.C.G. , Glera , Italy - 120 ml
Fine bubbles with rich aromas of peaches , hints of roses and a cool pleasant aftertaste.

White

Malagouzia – 150 ml

Lemon green colour intense aromas of tropical fruits with floral hints.

Chardonnay – 150 ml

Aromas of ripe melon and tasting notes of papaya and mango.

Rose

Moschofilero – 150ml

Floral aromas of violets ,lemon blossom and a hint of white spices.

Red

Merlot / Agiorgitiko – 150 ml

Red fruits like raspberry and cherry with a soft chocolate finish.



PORTO ROMA

—◇—◇—◇—◇—
SINCE 1958



WINE LIST

Welcome to our Wine Cellar...

"Wine
is the most beneficial of beverages,
the pleasantest of medicines,
and the least cloying of appetizing things,
provided that there is a happy combination of it
with the occasion
as well as with water."

Plutarch

SPARKLING ΑΦΡΩΔΕΙΣ



Prosecco Casanova Valdobbiadene superior D.O.C.G. / Italy

Moschato D'asti D.O.C.G. / Italy

Chimera sparkling with saffron / Rhodes

Barons de Rothschild Concordia brut - France

Moet & Chandon Brut imperial / France

Moet & Chardon Ice imperial / France

Dom Perignon Brut vintage / France

Armand De Brignac Brut Gold / France

WHITE ΛΕΥΚΑ

Girlemis Estate 'Λ', Sauvignon Blanc / Μαλαγουζιά, Domokos
Fresh aromas of tropical fruits with cool and lively acidity.

Κτήμα Γκιρλέμι 'Λ', Sauvignon Blanc / Μαλαγουζιά, Δομοκός
Φρέσκα αρώματα τροπικών φρούτων με δροσερή και ζωηρή οξύτητα.

Grampsa Estate Verdea, Goustolidi / Ραυλο / Skiadopoulos
Robola, Ρ.Γ.Ι. Zakynthos
Lemon blossoms and White-fleshed fruits combined with notes of Vanilla and sweet spices.

Κτήμα Γράμψα Verdea, Γουστολίδι / Παύλο / Σκιαδόπουλο
Ρομπόλα, Π.Γ.Ε. Ζάκυνθος
Άνη Λεμονιάς και Λευκόσαρκα φρούτα σε συνδυασμό με νότες Βανίλλιας και γλυκών μπαχαρικών.

Gaia Winery Thalassitis, Asyrtiko, Ρ.Δ.Ο Santorini
Bright yellow-green color, citrus and lime aromas, sharp acidity dominates.

Γαία Οινοποιητική Θαλασσίτης, Ασύρτικο, Π.Ο.Π Σαντορίνη
Λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα, αρώματα εσπεριδοειδών και lime, κυριαρχεί η κοφτερή οξύτητα.

Astir X Mati Fortuna, Moschofilero / Chardonnay, Ρ.Γ.Ι. Peloponnese
Crispy, refreshing with aromas of tropical fresh fruits such as pineapple, lychee and mango.

Astir X Mati Fortuna, Μοσχοφίλερο / Chardonnay, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
εσπεριδοειδών Τραγανό, δροσιστικό με αρώματα από τροπικά φρέσκα φρούτα
όπως ανανάς, λίτσι και μάνγκο.

Domaine Hamelin Chablis A.C. , Chardonnay , France

Notes of citrus and green apple , juicy acidity with mineral grassy finish.

Domaine Hamelin Chablis A.C. , Chardonnay , Γαλλία

Νότες εσπεριδοειδών και πράσινου μήλου, ζουμερή οξύτητα με ορυκτό φυτικό φινίρισμα.

Gaia Winery Clay orange Asyrtiko , P.D.O. Santorini

Ripe, complex, aromas of pineapple, orange peel accompanied by earthy volcanic notes.

Γαία Οινοποιτική Clay orange Ασύρτικο , Π.Ο.Π Σαντορίνη

Ωριμο , πολυπληθικό , αρώματα απο ανανά , φλούδα πορτοκαλιού
συνοδευόμενο από γήινες ηφαιστειακές νότες.

I.G. Wines Velur , Sauvignon Blanc / Asirtiko / Malagousia , Makedonia

Special aromatic profile that combines jasmine, pear, pineapple
with notes of mint, balanced with crispy acidity.

I.G. Wines Velur , Sauvignon Blanc / Ασύρτικο / Μαλαγουζιά , Μακεδονία

Ιδιαίτερο αρωματικό προφίλ που συνδυάζει το γιασεμί, το αχλάδι, τον ανανά
με νότες μέντας ,ισσοροπημένο με τραγανή οξύτητα.

Astir X Lobster , chardonnay / Moschato , P.G.I. Peloponnese

Exuberant with beautifully integrated tropical flavors such as pineapple, mango and papaya,
with citrus notes exploding in your mouth.

Astir X Αστακός , Chardonnay / Μοσχάτο, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος

Πληθωρικό με όμορφα ενσωματωμένες τροπικές γεύσεις όπως ανανάς, μάνγκο και παπάγια,
με νότες εσπεριδοειδών να εκρήγνυνται στο στόμα σας.

Girlemis Estate La Terre Pres Du Soleil , Malagouzia , Domokos

Aromas of tropical fruits, peach with lively sharpness and creamy texture

Κτήμα Γκιρλέμν La Terre Pres Du Soleil , Μαλαγουζιά , Δομοκός

Αρώματα τροπικών φρούτων , ροδάκινου με ζωηρή οξύτητα και κρεμώδη υφή.

**Domaines Ott Clos Mireille Blanc De Blancs , Semillon
Vermentino , Provence/France**

Bouquet of ripe fruits such as lychee and passion fruit,
spicy freshness with a crunchy finish.

**Domaines Ott Clos Mireille Blanc De Blancs , Semillon
Vermentino , Προβηγκία / Γαλλία**

Μπουκέτο από ώριμα φρούτα όπως lychee και passion fruit ,
πικάντικη φρεσκάδα με τραγανό τελείωμα.

Gaia Winery Ammonite Asyrtiko Limited , P.D.O. Santorini

The century-old vineyard has given to the wine
a shocking flavor depth, complexity and taste depth.
In 2022 awarded the top label in Greece and one of the best in Europe.

Γαία Οινοποιητική Ammonite Limited , Π.Ο.Π. Σαντορίνη

Ο αιωνόβιος αμπελώνας έχει δώσει στο κρασί ένα συγκλονιστικό
γευστικό βάθος, πολυπλοκότητα και βάθος γείσης.
Το 2022 βραβεύτηκε το πρώτο στην Ελλάδα και ένα από τα καλύτερα στην Ευρώπη.

Vivlia Chora Estate Ovilos , Semillon / Asyrtiko , P.G.I. Papeo

Refined and expressive nose aromas of honey, apricot balance between its
intense aromatic character and refreshing acidity.

Κτήμα Βίβλια Χώρα Όβηλος , Semillon / Ασύρτικο , Π.Γ.Ε. Παγγαίο

Φινετσάτη και εκφραστική μύτη αρώματα μελιού , βερίκοκου ισοροπούν ανάμεσα στον
έντονο αρωματικό του χαρακτήρα και την δροσιστική οξύτητα.

ROSE POZE

Grampsa Estate Grand Rose , Robola
Avgoustiatis ,P.G.I. Zakynthos

Rose in shade of rose petal, elegant with an aromatic palette reminiscent of fresh summer fruits and floral notes.

Κτήμα Γράμψα Γκραντ Ροζέ , Ρομπόλα
Αυγουσιτιάτης , Π.Γ.Ε. Ζάκυνθος

Ροζέ σε απόχρωση του ροδοπέταλου, κομψό με αρωματική παλέτα που παραπέμπει σε φρέσκα καλοκαιρινά φρούτα και ανθικές νότες.

I.G. Wines Velur , Merlot / Xinomavro , Makedonia

White flowers, roses and forest fruits balance with very long aromatic acidity.

I.G. Wines Velur , Merlot / Ξινόμαυρο , Μακεδονία

Λευκά άνθη, τριαντάφυλλα και φρούτα του δάσους ισορροπούν με πολύ μακρά αρωματική οξύτητα.

La tour melas Silphium , Grenache Noir
Monemvasia / Fokiano , Fthiotida

A delicate ensemble of red fruits with hints of butterscotch.

La tour melas Silphium , Grenache Noir
Μονεμβάσια / φωκιανό , Φθιώτιδα

Ένα λεπτεπίλεπτο σύνολο από κόκκινα φρούτα με νότες καραμέλας βουτήρου.

**Domaines Ott By Ott ,Cinsault
Grenache /Syrah, Provence-France**

Light pink color, elegant aromas of strawberry, stone cherry,
juicy mouth with a crunchy aftertaste.

**Domaines Ott By Ott ,Cinsault
Grenache /Syrah, Προβηγκία- Γαλλία**

Απαλό ρόζ χρώμα κομψό με αρώματα φράουλας , πετροκέρασσου,
ζουμερό στόμα με τραγανή επίγευση.

Girlemis Estate Limnio , Domokos

Juicy red fruits mingle with notes of flowers, sweet spicys and yeast aromas.

Κτήμα Γκιρλέμι Λημνιό , Δομοκός

Ζουμερά κόκκινα φρούτα αμίγουν με νότες ρουλουδιών,
γλυκά μπαχαρικά και αρώματα ζύμης.

**Exhib cotes de Thau rose, Cinsault
Grenache / Syrah , France**

Fine aromas of fresh fruit along with an elegant and crunchy finish.

**Exhib cotes de Thau rose, Cinsault
Grenache / Syrah , Γαλλία**

Φίνα αρώματα φρέσκων φρούτων μαζί με κομψό και τραγανό τελείωμα.

Domaines Ott Chateau Romassin Bandol

Cinsault / Grenache / Mourverde / Syrah , Provence -France

Εντυπωσιακή μύτη με αρώματα φράουλας, κερασιού, ροδιού, brioche μπλέκονται
με νότες εσπεριδοειδών σε φόντο απαλής ορυκτότητας.

Domaines Ott Chateau Romassin Bandol

Cinsault / Grenache / Mourverde / Syrah , Προβηγκία - Γαλλία

Impressive nose with aromas of strawberry, cherry, pomegranate, brioche mixed
with citrus notes on a background of soft minerality.

RED ΕΡΥΘΡΑ

Astir X Lobster , Merlot / Tempranillo , P.G.I. Peloponnese
Explosive combination of raspberry, dried plums reveal a multifaceted aromatic bouquet.

Astir X Αστακός , Merlot / Tempranillo , Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
Εκρηκτικός συνδυασμός από raspberry , ξηρά δαμάσκηνα αναδεικνύουν
ένα πολύπλευρο αρωματικό μπουκέτο.

Boutari Winery Legacy 1879 , Xinomavro , P.D.O. Naousa
Intense complexity with aromas of red berries, pleasant acidity and velvety tannins.

Μπουτάρη Οινοποιική Legacy 1879 , Π.Ο.Π Νάουσα
Έντονη πολυπλοκότητα με αρώματα κόκκινων μούρων, ευχάριστη οξύτητα και βελούδινες ταννίνες.

Hetero Wines Anarch Takumi , Cabernet Sauvignon / Xinomavro , Domokos
Deep red concentrated aromas of sour cherry, ripe strawberry
with notes of coffee and a long delightful aftertaste.

Hetero Wines Anarch Takumi , Cabernet Sauvignon / Ξινόμouro , Δομοκός
Βαθύ κόκκινο συμπυκνωμένα αρώματα βύσσινου, ώριμης φράουλας
με νότες καφέ και μακρά απολαυστική επίγευση.



PORTO ROMA

SINCE 1958