



A N H Y D R O U S

MENOY



ANHYDROUS

ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΔΟΚΙΜΕΣ

Anhydrous Experience (4 κρασιά των 35ml)

15.00 € / άτομο

Γευστική δοκιμή 4 κρασιών από την Σαντορίνη. Μια εισαγωγή στα Σαντορινιά κρασιά.

Santorini Experience (6 κρασιά των 35ml)

30.00 € / άτομο

Γευστική δοκιμή 6 κρασιών της Σαντορίνης.

Assyrtiko Lovers Experience (6 κρασιά των 35 ml)

40.00 € / άτομο

Κάθετη γευστική δοκιμή, για να ανακαλύψετε τη δυνατότητα παλαιώσης του Ασσύρτικου.

Avantis Experience (6 κρασιά των 35ml)

25.00 € / άτομο

Γευστική δοκιμή 6 κρασιών από το οικογενειακό μας οινοποιείο στην Εύβοια.

ΦΑΓΗΤΟ & ΚΡΑΣΙ

Cheese Lovers (7 κρασιά των 35 ml + 7 τυριά)

29.00 € / άτομο

Επτά αιγαιοπελαγίτικα τυριά συνδυασμένα αρμονικά με 7 κρασιά.

Meze (4 κρασιά)

50.00 € / άτομο

Μεζέδες τεσσάρων πιάτων μας, ιδανικά ταιριασμένα με 4 Σαντορινιά κρασιά.

Winemaker's Signature (6 premium κρασιών)

90.00 € / άτομο

Συνδιασμός 6 πιάτων με αντίστοιχα premium κρασιά επιλογής του οινοποιού μας.

Μαθήματα μαγειρικής 1 ½ ώρας

70.00 € / άτομο

Κατά τη διάρκεια των μαθημάτων μαγειρικής θα μάθετε τα μυστικά της παραδοσιακής ελληνικής κουζίνας. Μια διαδραστική εμπειρία υπό την καθοδήγηση του Chef μας.

Όλες οι γευστικές δοκιμές συνοδεύονται από το ελληνικό καλοσόρισμα και κριτσίνια

Οι φόροι περιλαμβάνονται

ANHYDROUS
A concept Winery in Fira.

#ANHYDROUS #ANHYDROUS WINERY

info@anhydrouswinery.com

www.anhydrouswinery.com



ΚΤΗΜΑ
ABANTIS
AVANTIS ESTATE

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Ποτήρι

Μπουκάλι

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Σαντορίνη Άνουδρους | Ασσύρτικο | Αθήρι | Αηδάνι

8,20 €

41,00 €

Άφουρα Άνουδρους | Ασσύρτικο

10,00 €

50,00 €

Icon | Ασύρτικο

16,00 €

80,00 €

ΠΑΛΙΕΣ ΧΡΟΝΙΕΣ

Δελφίνια 2019 | Ασσύρτικο | Αθήρι | Αηδάνι

8,80 €

44,00 €

Άφουρα 2018 | Assyrtiko

14,40 €

72,00 €

Άφουρα 2017 | Assyrtiko

16,00 €

80,00 €

ΕΥΒΟΙΑ

Ιστορία Αβαντίς | Ασσύρτικο | Viognier

2,80 €

14,00 €

Κτήμα Αβαντίς Μαλαγουζιά

4,00 €

20,00 €

Κτήμα Αβαντίς Sauvignon blanc

4,40 €

22,00 €

Lenga | Gewurtztraminer

4,00 €

20,00 €

Άγιος Χρόνος | Viognier

5,60 €

28,00 €

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Grace | Μανδηλαριά | Αηδάνι

5,60 €

26,00 €

ΕΥΒΟΙΑ

Κτήμα Αβαντίς Ροζέ | Syrah

2,80 €

14,00 €

Lenga Pink | Gewurtztraminer | Μαυροκουντούρα

4,00 €

20,00 €

ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Άη Νικόλας | Μαυροτράγανο | Μανδηλαριά

9,60 €

48,00 €

ΕΥΒΟΙΑ

Κτήμα Αβαντίς Syrah

4,20 €

21,00 €

Άγιος Χρόνος | Syrah | Viognier

8,40 €

42,00 €

Collection | Syrah

13,00 €

65,00 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΕΥΒΟΙΑ

Islander | Ασσύρτικο | Μοσχάτο

7,20 €

36,00 €

Princess | Syrah

7,20 €

36,00 €

MAGNUM BOTTLES

Σαντορίνη

80,00 €

Grace

48,00 €

Άη Νικόλας

80,00 €

Κτήμα Αβαντίς Syrah

44,00 €

Άγιος Χρόνος ερυθρός

64,00 €

Prices include the legal VAT



A N H Y D R O U S

MENU

Αυθεντικό ελληνικό φαγητό με την υπογραφή του chef Γιάννη Μπαξεβάνη

Δροσιστείτε...

Νησιώτικη σαλάτα με τομάτα, θαλασσινό άλιτι, κάπαρη, παξιμάδια χαρουπιού, κρεμμύδι, μαϊντανό, λαχανικά εποχής, φέτα παλαιωμένη σε βαρέλι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. **12 €**

Ξεκινήστε...

Οι τραβηχτές της γιαγιάς Ελένης **11 €**
τραβηχτές τηγανιτές πιτούλλες, σαγανάκι τυριών, με τηγανιτές ελιές και ωμή σάλτσα ντομάτας με κάπαρη και ψίχα λεμονιού. **“Πεντανόστιμη γεύση της γιαγιάς μας”**

Σαντορινιοί Τοματοκεφτέδες πασπαλισμένοι με χιόνι φέτας και αποξηραμένες ελιές **“Οι παραδοσιακοί”** **11 €**

Σαρδέλες ψητές σε ψωμί από χαρούπι, με μυρωδικά χόρτα και ταραμά **12 €**
“Όλη η Ελλάδα σε ένα πιάτο που αναδεικνύει ο Chef μας μας”
Πιάτο για οξύτητα, ανοίξτε μια Σαντορίνη

Φακοκεφτέδες σε λεπτή πίτα με ταμπουλέ αβοκάντο, αρωματισμένο με δυόσμο και γιαούρτι (vegetarian) **12 €**
“Ιδανικό για χορτοφάγους”

Ντολημάς αμπελόφυλλο με καραμελωμένα αποξηραμένα φρούτα, γιαούρτι και χυμό ροδιού **12 €**
“Ο ντολημάς αθληώς”

Φάβα Σαντορίνης με λιαστό χταπόδι και αρωματική σαλάτα με σπόρους **“Πιο σαντορινιό δεν πάει”** **14 €**
Ταιριάζει ιδανικά με ένα ποτήρι Άφουρα

Λουκουμάς φέτας με πικάντικη σαλάτα και σορμπέ κόκκινης πιπεριάς Φλωρίνης **14 €**
“Εκρηκτικός συνδυασμός ζεστού – κρύου”. Συνδυάστε το με ροζέ – Grace

Ψάρι μαρινέ σε φρέσκια λεμονάτη σαλάτα από φακές, κρίταμο και αημύρα **19 €**
“Θαλασσινή αύρα και οξύτητα στο μέγιστο”
Ανοίξτε ένα ICON – του ταιριάζει



A N H Y D R O U S

MENU

Αυθεντικό ελληνικό φαγητό με την υπογραφή του chef Γιάννη Μπαξεβάνη

Συνεχίστε με τα Κυρίως πιάτα...

- Τηγανητός μπακαλιάρος** σε σάλτσα σπιτάδο και ελαφριά σκορδαλιά
“Ότι πρέπει για μια Σαντορίνη”. Βασισμένο σε σαντορινιά συνταγή **24 €**
- Μαύρες Ταλιατέλλες** με μύδια, κονφί ντομάτας, αυγοτάραχο – το ελληνικό χαβιάρι - και ξύσμα λεμονιού
“Μυρίζει ελληνικό καλοκαίρι”. Απολαύστε το με ροζέ **28 €**
- Ψάρι ημέρας** με χόρτα του βουνού και αυγολέμονο
“Ψάρι αγάπη μου”. Ζητάει απειλησμένα Σαντορίνη... **25 €**
- Κοτόπουλο μαριναρισμένο** με πελτέ, σερβιρισμένος σαν γύρος, με ψητή ντομάτα, πιπεριά, πίτα, και τζατζίκι με το καλύτερο γιαούρτι του κόσμου
“Όταν η ελαφριά γεύση συνδυάζεται με τη νοστιμιά” **18 €**
- Ο Μουσακάς που αγαπώ** με μοσχάρι και αρνί, ζουμερές μελιτζάνες και τραγανή béchamel
“Ο πιο νόστιμος μουσακάς” **20 €**
Ανοίξετε έναν Άη Νικόλα... κρίμα τέτοια γεύση να πάει χαμένη
- Μοσχαρίσιο διάφραγμα** με τα μπαχαρικά της ανατολής πάνω σε baby πατατούλες και αχνισμένο σπανάκι
“Η γαστριμαργική απογείωση” **32 €**
Συνοδέψτε το με Collection να σας φτιάξει την ημέρα

Γλυκαθείτε...

- Μους σοκολάτας “Ανυδρους”** με ελληνικό καφέ σορμπέ σοκολάτα και γρανίτα vinsanto **14 €**
- Ο διάσημος Μπακλαβάς του Μπαξεβάνη** με τραγανό φύλλο κρούστας χωρίς σιρόπι με αποξηραμένα φρούτα συνοδεύει παγωτού **12 €**

Ζητήστε από τους sommeliers μας να σας προτείνουν το ιδανικό κρασί για κάθε πιάτο

Executive Chef : **Γιάννης Μπαξεβάνης (Πολυβραβευμένος Έλληνας Chef)**

Υπεύθυνος για το νόμο : Ευάγγελος Μπελιζενίτης



ANHYDROUS

Μαθήματα Μαγειρικής

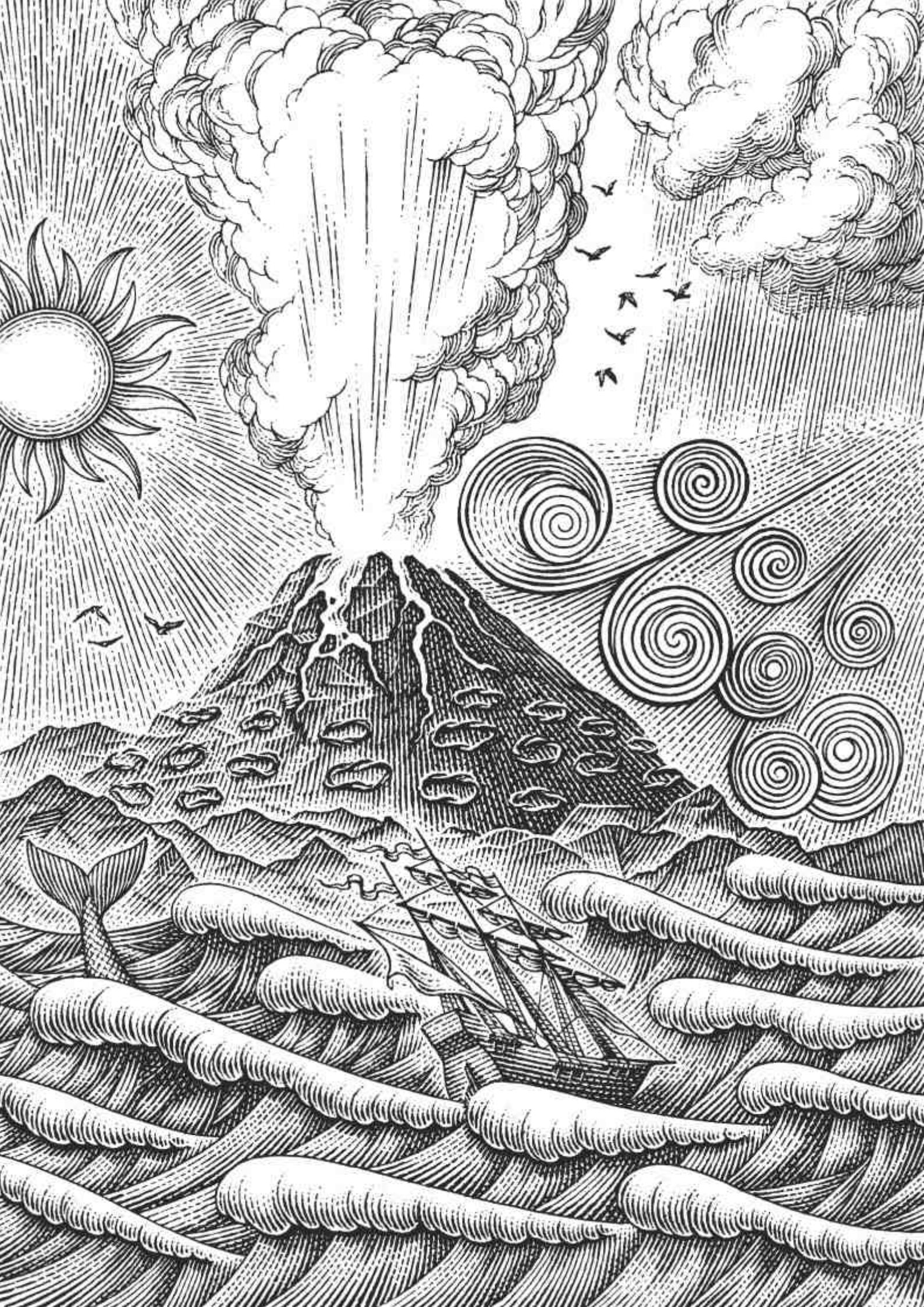
Κατά τη διάρκεια των μαθημάτων
μαγειρικής θα μάθετε τη διαχρονική
παραδοσιακή ελληνική κουζίνα,
υπό τις οδηγίες των Chef μας ,
ενώ απολαμβάνετε ένα ποτήρι λευκό κρασί.

Μάθετε εύκολα τα μυστικά της τοπικής
γαστρονομίας και μαγειρέψτε με νοστιμιά,
παραδοσιακά ελληνικά φαγητά, όπως τη
διάσημη σαντορινιά Φάβα και ντοματοκεφτέδες
με την καθοδήγηση των chef μας.

Η συνολική γαστριμαργική εμπειρία ολοκληρώνεται με ένα γεύμα
όπου θα απολαύσετε τα πιάτα που μαγειρέψατε, παρέα με κρασί

Τα πιάτα μας

Σαντορινιά σαλάτα
Ντοματοκεφτέδες
Φάβα
Μινωικό με χοιρινό ή μοσχάρι





A N H Y D R O U S

www.anhydrouswinery.com