

Αποσταγματοπωλείο



Τσίπουρο

(απόσταγμα στεμφύλων σταφύλης)

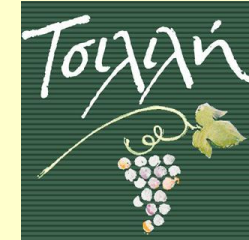
Τσικουδιά Κρήτης (Μιξόρρουμα-Ρεθύμνου) 40% al. Χύμα
 ποικ: λιάτικα - σουλτανίνα Παρ:Γ. Δουλγεράκης 100/250 ml.
Ρακόμελο/Ψημένη καραφάκι «Τρίκυκλο» 100/250 ml

Εμφιαλωμένα

Γάτσιος 40% al. Μοσχάτο Αμβούργου (Άρτα) φ.200 ml	6,5
ΑΟΣ Τυρνάβου 40% al. Μοσχάτο (Θεσσαλία) φ.200 ml	7
Τσίπουρο Αποστολάκη <u>Χωρίς ή Με</u> γλυκάνισο.	
(Κρόκιο-Θεσσαλία) 42% al φ.200ml	7
φ. 50 ml	2,5
Μπαμπατζίμ 40% al. (Θεσσαλονίκη) φ.200 ml	7,7
Λαζαρίδης «Ηδωνικό» 40% al. (Δράμα) φ.200 ml	7,7
Αγιονέρι Τσιλιλής 40% al. (Θεσσαλία) Παλαιωμένο 1	8,5
χρόνο σε δρύινα βαρέλια φ.200 ml	
«Στίγμα» Τυρνάβου με στίγματα κρόκου φ.200 ml	11
40% al.	

€

3 / 7
4 / 8



Το τσίπουρο / η τσικουδιά είναι ένα αυθεντικό Ελληνικό προϊόν. Η πρώτη παραγωγή ήταν έργο μοναχών τον 14^ο αιώνα. Μετά η ιδέα, να χρησιμοποιούνται τα υπολείμματα της οινοποίησης προκειμένου να παραχθεί ένα αλκοολούχο ποτό, πέρασε στους αμπελουργούς.

ΓΙΑ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΑ ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΔΕΙΤΕ ΣΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΣΕΛΙΔΑ

Αποσταγματοπωλείο

Τσίπουρο Παλαιωμένο

Σερβίρεται σε ποτήρι (μερίδα)

	€	ml 40/60
MANIFESTO GREGO Αποστολάκη –Θεσσαλία: Blend ποικιλιών 40% al	3,5 / 5	
ΑΟΣ ΖΙΤΣΑΣ - Ήπειρος ποικιλία: Ντεμπίνα- 12 μήνες 42% al	3,5 / 5	
ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ – Εύβοια – Blend 40% al.	3,5 / 5	
OLD SPIRIT –Α.Ο.Σ. Τύρναβου/Μοσχάτο-2 χρόνια 43% al	4 / 6	
ΚΩΣΤΕΑΣ - Μεσσηνία- Αγιωργίτικο & Ροδίτης- 2χρόνια 43% al	4 / 6	
ΧΡΥΣΉ ΒΙΔΡΑ Γκλίναβος –Ζίτσα Ήπειρος- Ντεμπίνα- 2 χρόνια 42% al	5 / 7	
ΜΑΡΚΟΓΙΑΝΝΗ – Αρχαία Ολυμπία -22 μήνες- Blend 40% al.	5 / 7	
ΤΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΤΗΣ ΣΕΜΕΛΗΣ - Νεμέα- Ροδίτης Αγιωργίτικο- Μοσχοφίλερο -7 μήνες 42% al	5 / 7	
ΚΑΡΔΑΣΗ – Τύρναβος -Μοσχάτο Τυρνάβου 40% al	5 / 7	
ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑΣ -Σαντορίνη- Ασύρτικο, Μαυροτράγανο 2 χρόνια. 40% al	5 / 7	
«ΠΑΛΑΙΩΘΕΝ» Παρπαρούση-Πάτρα-Σιδερίτης-2 χρόνια 40% al	5 / 7	
ΤΣΙΛΙΛΗ DARK CAVE - Μετέωρα- 5 χρόνια 42% al	5 / 7	
ΜΕΘΕΞΙΣ CIGAR Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη –Δράμα Sauvignon Blanc 43% al	6 / 9	
ΚΑΤΣΑΡΟΣ -Τύρναβος-Μοσχάτο Τυρνάβου- 3 χρόνια 40% al - Δράμα - 6 χρόνια 43% al	6 / 9	
PURO Καραθάνος- Καρδίτσα- Μαύρο Μοσχάτο 40% al	7 / 10	



Κάποια αποστάγματα, μετά από επιλογή τους μπορούν να παλαιωθούν για χρόνια σε δρύινα βαρέλια και να αποκτήσουν, ανάλογα με το τσίπουρο και τις συνθήκες παλαίωσης, χαρακτηριστικά μπαχαρικών, αποξηραμένων φρούτων, βανίλιας, σοκολάτας, καπνού, δέρματος, βαρελιού κ.λ.π. το τσίπουρο που δεν έχει περάσει από δρύινο βαρέλι, έχει κυρίως φρουτώδη και ανθώδη χαρακτήρα



Αποστάγματα Σταφύλης και άλλων Φρούτων

40/60
ml

Σερβίζεται σε ποτήρι (μερίδα)

ΣΙΓΑΛΑΣ από Φραγκόσυκο- Σαντορίνη	5 / 7
ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ από σταφύλι Μοσχάτο - Δράμα	2,5 / 3,5
ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ από σταφύλι Ροδίτη - Δράμα	2,5 / 3,5
ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ από σταφύλι Ξινόμαυρο - Δράμα	3 / 4,5
ΤΣΙΛΙΛΗ από σταφύλι Μοσχάτο Αμβούργου - Θεσσαλία	3 / 4,5

Μαστίχα – Χίος καραφάκι 100/250 ml 4 / 8

Απόσταγμα Σταφύλης και Άλλων Φρούτων
Ο γαλλικός όρος για τα αποστάγματα είναι eau de vie
μεταφράζεται δε ως «το νερό της ζωής»

Με το χαρακτηρισμό «**απόσταγμα φρούτων**» αναφερόμαστε στο
αλκοολούχο ποτό που παράγεται αποκλειστικά με ζύμωση και
απόσταξη του φρούτου.

Η επωνυμία του αποστάγματος φρούτων είναι «απόσταγμα», με την
προσθήκη του ονόματος του φρούτου, π.χ. απόσταγμα κερασιών,
δαμάσκηνων, κορόμηλων, ροδάκινων, μήλων, αχλαδιών, βερίκοκων,
σύκων, εσπεριδοειδών, σταφυλιών ή άλλου.

Στην Ελλάδα το πιο δημοφιλές απόσταγμα του είδους είναι το
«**Απόσταγμα Σταφύλης**». Αποτελεί την πιο εκλεπτυσμένη
παραλλαγή του αποστάγματος στεμφύλων σταφύλης (τσίπουρου και
τσικουδιάς).

Παράγεται από την ζύμωση και απόσταξη ολόκληρου του καρπού της
σταφύλης. Τα σταφύλια που θα δώσουν το απόσταγμα δεν πιέζονται
και διατηρούν όλους τους χυμούς τους επομένως και το χαρακτήρα
τους. Αμέσως μετά τη συγκομιδή τοποθετούνται σε δεξαμενές όπου
και ζυμώνονται σε αυστηρά ελεγχόμενες συνθήκες. Στη συνέχεια, κατά
τη διαδικασία της αργής απόσταξης των ζυμωμένων σταφυλιών στους
μικρούς χάλκινους αποστακτήρες, ξεχωρίζεται, σταγόνα – σταγόνα,
μόνο η καρδιά του αποστάγματος



Ούζα καραφάκι 200ml

Πλωμάρι Γιαννουλέλη 40% al (Λέσβος)	6,6
Σαμαρά κόκκινο 42% al (100% απόσταξη) (Λέσβος)	7
Καζανιστό Στουπάκη 40% al (100% απόσταξη) (Χίος)	7
Γιαννατσή 42% al (100% απόσταξη) (Λέσβος)	7,5
Μπαμπατζίμ classic 40% al (100% απόσταξη) (Θεσ/νικη)	7,5
Βαρβαγιάννη πράσινο. 42% al (100% απόσταξη) (Λέσβος)	7,5
Βαρβαγιάννη μπλε 46% al (100% απόσταξη) (Λέσβος)	7,9
Πιτσιλαδή 40% al (100% απόσταξη) (Λέσβος)	9,6
Βαρβαγιάννη Αφροδίτη 48% al (100% απόσταξη) (Λέσβος)	10

Ούζα καραφάκι 500ml

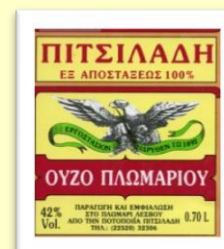
Βαρβαγιάννη Συλλεκτικό 45% al (100% απόσταξη)	19
---	----

Φιάλη χύμα 50 ml

2

Η λέξη ούζο είναι μια λέξη που δεν μεταφράζεται. Είναι ένα όνομα ενός αποσταγματος που η ιστορία του χάνεται στα βάθη των αιώνων. Τις αρχές του πρέπει να τις αναζητήσουμε στην Αίγυπτο, απ' όπου η απόσταξη πέρασε στην Ελλάδα. Είναι ένα απόσταγμα που οφείλει τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του, στις ουσίες που χρησιμοποιούνται για τον αρωματισμό του. Ο μεσογειακός χώρος είναι πλούσιος σε φυτά και αρώματα. Κάπως έτσι, ο γλυκάνισος, ο μάραθος, ο αστεροειδής άνισος, η μαστίχα, η κανέλα, το γαρύφαλλο, ο κορίανδρος, η ρίζα αγγελικής, το φλαμούρι, το κάρδαμο, η μέντα κ.ά. μπήκαν στον άμβυκα. Για να εξευγενίσουν το το απόσταγμα. Στο ούζο η παραλαβή των αρωματικών ουσιών γίνεται με συναπόσταξη των σπόρων σε διάλυμα νερού και αλκοόλης. Γι' αυτό και εντάσσεται στην κατηγορία των αποσταγμένων anis. Πριν καταλήξει στις φιάλες αραιώνεται με μαλακό νερό ώστε να αποκτήσει τον επιθυμητό αλκοολικό τίτλο. Σύμφωνα με την νομοθεσία πρέπει να είναι μεγαλύτερος από 37,5 % vol.

Οι παραγωγοί σε όλη την Ελλάδα είναι περίπου 300, με σημαντική διαφοροποίηση προϊόντων.





Οινοπνευματώδη εισαγωγής - μερίδα

Brandy Metaxa 5*- Campari - Liqueur - Martini

Scotch whisky- Vodka- Tequila- Rum- Gin

Mixed drinks

Irish whisky- Bourbon

Cognac - Special whisky

40/60ml

3,5 / 5

3,5 / 5

- /5,5

4 / 6

5 / 8