

## ΜΠΥΡΕΣ (500 ml)

Βεργίνα / Fix Άνευ / Μύθος / Alfa / Alfa Άνευ **4,00**  
Νύμφη / Μάμος **4,50** / Kaiser **5,00**

## ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

Κρητικό Προϊόν (ρακί) απόσταξης μικρών αποσταγματοποιών  
(διήμερων)

100ml **3,50** / 200ml **6,50**

Προϊόν απόσταξης μικρών αποσταγματοποιών (διήμερων) με ή/και  
χωρίς γλυκάνισο

Αποστακτήρια Νιβουρλή, Αριδαία, Διπλής Απόσταξης, 100ml **3,50** / 200ml  
**6,50**

Τσίπουρο Συνεργατικό Τυρνάβου (με ή χωρίς γλυκάνισο) **8,50**

Τσίπουρο Τσιλιλή, Τρίκαλα (με ή χωρίς γλυκάνισο) **8,50**

Τσίπουρο Συλλεκτικών Εβρίτικα Κελάρια (χωρίς γλυκάνισο) **9,50**

Αποστολάκη, Θεσσαλία / Ηδωνικό, Δράμα (με ή χωρίς γλυκάνισο) **9,50**

Τσίπουρο Μπαμπατζίμ Διπλής Απόσταξης (με ή χωρίς γλυκάνισο) **9,50**

Τσίπουρο Αγιονέρι (Τσιλιλή) παλαιωμένο σε δρύινα βαρέλια  
**10,00**

Loco Docko, premium τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο **16,00**

Ούζο Πλωμαρίου Βαρβαγιάννη 200 ml, πράσινο ή μπλε **8,50**

Ούζο Καζανιστό, Στουπάκη, Χίος 200 ml **8,50**

Ρακόμελο με 7 βότανα & βιολογικό μέλι 100ml **6,00** / 200ml **11,00**

## ΟΙΝΟΣ

Ζίτσα (πολυποικιλιακός) από τη Συνεταιριστική Οινοποιία  
Ηπείρου

Λευκός / Ροζέ / Ροζέ ημίγλυκος

Ποτήρι **2,50** / 250ml **3,00** / 500ml **5,50**

Οίνος Ερυθρός, Αγιωργίτικο, από τον Οινοποιητικό Συνεταιρισμό  
Νεμέας

Ποτήρι **2,50** / 250ml **3,00** / 500ml **5,50**

# Rediviva's MENU

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Κριθαρένιος χειροποίητος "Ντάκος" με κρέμα ξινομυζήθρας,  
τοματίνια,  
ελιές, κάπαρη και κρίταμο **8,50**

Μια δημιουργική Zero-Waste προσέγγιση του ψωμιού των  
προηγούμενων ημερών, εμποτισμένο με ψητή πιπεριά Φλωρίνης, πελτέ  
ντομάτας, πετιμέζι και μυρωδικά

Πράσινη σαλάτα (babe φύλλα μαρούλι, λόλα ρόσο, σγουρή, ρόκα,  
σπανάκι, παντζάρι)  
με dressing εσπεριδοειδών και ξηρούς καρπούς (**vegan**) **8,50**

Ζεστή παντζαροσαλάτα με πορτοκάλι, μαστίχα Χίου και  
αμύγδαλα **9,00**

Σερβίρεται με μια δροσερή νότα από πικάντικα microgreens αρακά  
(**vegan**)

Σαλάτα με baby σπανάκι, μανταρίνια, μυρώνια, καραμελωμένα  
καρύδια, τυρί φέτα, κρουτόν κουλούρι Θεσσαλονίκης και  
dressing από χυμό μανταρίνι **9,00**

Σαλάτα με αχλάδι τουρσί, baby φύλλα άγριας ρόκας,  
κεφαλογραβιέρα  
και κρέμα μπαλσάμικο αγγάδι **9,50**

## ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Καυτερή πιπεριά, 2 τεμ. **(vegan) 4,00**

Τζατζίκι με ρόκα **5,00**

Φάβα (από λαθούρι βιολογικής καλλιέργειας) με χυμό εσπεριδοειδών **(vegan) 6,50**

Σαλάτα με καπνιστή ρέγγα, μάραθο, κρίταμο, κάπαρη και πίκλες κόκκινης και πράσινης πιπεριάς, κρεμμυδιού και καρότου **7,00**

Σπιτικά Ντολμαδάκια γιαλαντζί **(vegan) 8,00**

Λαχανοντολμάδες με κουκουνάρι και σταφίδα **(vegan) 9,00**

Δίχρωμη Mousse Ταραμά: Λευκός ταραμάς με μαστίχα Χίου και "καρδιά" από μαύρο ταραμά με μελάνι σουπιάς **9,00**

## ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Πατάτες στη σχάρα με κατσικίσιο βούτυρο και μυρωδικά **4,50**

Πατάτες τηγανητές country style (με τη φλούδα τους) με μυρωδικά βότανα **5,00**

και σπιτική κέτσαπ με μαστίχα Χίου **(vegan)**

Φλογέρες με φύλλο γιουφκά, γεμιστές με κατσικίσιο τυρί και μυρωδικά **7,00**

σερβιρισμένοι με χειροποίητο τσάντνι

Αλμυροί Λουκουμάδες με κατσικίσιο τυρί, μοτσαρέλα και μέλι σερβιρισμένοι με mousse ξινομυζήθρας **7,00**

Ριγανοκεφτέδες πηλιορείτικοι με πατάτα, φρέσκια ρίγανη & παραδοσιακό τυρί σερβιρισμένοι με mousse ξινομυζήθρας **7,50**

Ρεβύθια (βιολογικής καλλιέργειας) με μελιτζάνες στη γάστρα με φρέσκια ντομάτα και κόκκινη πιπεριά **(vegan) 8,50**

Φαλάφελ (ρεβυθοκεφτέδες) με σάλτσα ταχινιού **(vegan) 8,50**  
(ρεβύθια βιολ. καλλιέργειας, κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανός, δυόσμος, κόλιανδρος, ασπίνια)

## SPECIAL

Τραχανότο με τσιγαρίδες, φρέσκια ντομάτα, πιπεριά Φλωρίνης, κρεμμύδι, σκόρδο και φέτα **12,00**

Κριθαρότο με αποξηραμένα βασιλομανίταρα (porcini - Boletus edulis), μπέικον\*, καπνιστό τυρί Βερμίου και Κατίκι Δομοκού **15,00**  
\*και σε vegetarian εκδοχή χωρίς μπέικον

Vegan Κριθαρότο με αποξηραμένα βασιλομανίταρα (porcini - Boletus edulis), και φυτική παρμεζάνα **15,00**

## ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Μπουτάκι κοτόπουλο φιλεταρισμένο, στη σχάρα, μαριναρισμένο με σαφράν και λεμόνι τουρσί. Συνοδεύεται με ρύζι και κουκουνάρι **10,00**

Τηγανιά χοιρινή Καρατζόβας **10,00**  
(με κόκκινη πιπεριά, λιαστή ντομάτα, λευκό κρασί και ξύδι βαλσάμικο)

Ζουμερά μοσχαρίσια μπιφτεκάκια, στη σχάρα **11,00**  
με πατάτες country style, πιτούλα και χειροποίητη μουσταρδομαγιονέζα

Μπριζολάκια λαιμού, χοιρινά (μαριναρισμένα σε αρωματική άλμη) **13,00**

ψημένα στη σχάρα, με αρωματικό βούτυρο κλαριφιέ Συνοδεύονται με πουρέ γλυκοπατάτας με καφέ εσπρέσσο και δεντρολίβανο

## ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Σουπιές\* με Χόρτα & Μυρωδικά της Άνοιξης **14,00**  
Με σπανάκι και σέσκουλα, αρωματισμένες με μάραθο, καυκαλήθρες και μυρώνια

Μπακαλιάρος\* με τραγανό κουργούτι και σκορδαλά από καρύδια **14,00**

Καλαμαράκια\* τηγανητά με νηστίσιμη μαγιονέζα Αγιολί **14,00**

Καλαμάρι\* στη σχάρα λαδολέμονο **16,00**