

ΜΠΥΡΕΣ (500 ml)

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

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 Μπαμπατζιμ 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 Βαρβαγιννή 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 Οينوποιΐα 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**

Ρετσίνα Εβρίτικα Κελάρια, 500 ml, **4,50** / Ρετσίνα Βασιλική, 500 ml, **4,50**

ΟΙΝΟΣ ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ

Natureo Torres Λευκό, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, 700 ml, φιάλη **20,50**

Natureo Torres Ροζέ, Syrah, Cabernet sauvignon 700 ml, φιάλη **22,00**

Natureo Torres Ερυθρό, Garnacha, Syrah 700 ml, φιάλη **22,00**

ΟΙΝΟΣ ΦΙΑΛΗ

Ζητήστε τη Λίστα Κρασιών με επιλεγμένες φιάλες του Ελληνικού αμπελώνα

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Εμφιαλωμένο νερό 1,5 lt **1,50**

ΕΨΑ Λεμονάδα, Πορτοκαλάδα, Γκαζόζα / Σουρωτή **2,50**

Κόκα Κόλα / Κόκα Κόλα Zero **2,50**

Rediviva's MENU

ΣΑΛΑΤΕΣ

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, μυρβόνια, 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 αχλάδι **9,50**

Ψωμί ζυμωτό χειροποίητο 1,00 ανά άτομο

Σε όλα τα φαγητά και στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο,
αλλά τηγανίζουμε με ηλιέλαιο και καλαμποκέλαιο.

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, κάρφη και πίκλες κόκκινες και πράσινες πιπεριάς, κρεμμυδιού και καρότου **7,00**

Μους λευκού ταραμά με μαστίχα Χίου **8,00**

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

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

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Πατάτες στη σχάρα με κασικίσιο 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 κασικίσιο τυρί και μυρωδικά **7.00**
σερβιρισμένοι με χειροποίητο τσάντνι

Αλμυροί Λουκουμάδες με κασικίσιο τυρί, μοτσαρέλα και μέλι
σερβιρισμένοι με mousse ξυνομυζήθρας **7,00**

Ριγανοκεφτέδες πηλιορείτικοι με πατάτα, φρέσκια ρίγανη & παραδοσιακό τυρί
σερβιρισμένοι με mousse ξυνομυζήθρας **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, αρτύματα)

Κεφτίκας ντε Πουέρο, Σεφαραδίτικοι πρασοκεφτέδες **9,00**
πράσο, τυρί φέτα, φρ. κρεμμυδάκι, μαϊντανός, άνηθος, αυγά, φρυγανιά

Μανιτάρια pleurotus στη σχάρα με κρεμμυδάκι, ντομάτα,
ψιλοκομμένη πιτούλα και μπαλσάμικο (κάτι σαν Vegan γύρος) **(vegan) 9,50**

Παστουρμαδόπιτα (με χειροποίητο φύλλο, κασεράκι, ντοματούλα και πιπερίτσα) **11,00**

SPECIAL

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

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

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Μπουτάκι κοτόπουλο φιλεταρισμένο, στη σχάρα, μαρινarisμένο 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 μοσχάρισια μπιφτεκάκια, στη σχάρα **11,00**
με πατάτες country style, πιτούλα και χειροποίητη μουσταρδομαγιονέζα

Μπριζολάκια λαιμού, χοιρινά (μαρινarisμένα σε αρωματική άλμη) **13,00**
ψημένα στη σχάρα, με αρωματικό βούτυρο κλαριφιέ
Συνοδεύονται με πουρέ γλυκοπατάτας με καφέ εσπρέσσο και δεντρολίβανο

Χυμώδης παντσέτα, σιγομαγειρεμένη στη γάστρα με κρούστα από αρωματικά
βότανα. Σερβίρεται με πουρέ σελινόριζας - πράσινου μήλου **13,00**

Αυθεντικό Ρόστο Νάξου **14,00**
Τρυφερό χοιρινό μπούτι σιγοβρασμένο στην κατσαρόλα, με κόκκινο κρασί, σκόρδο,
ντομάτα και αρωματικά μυρωδικά. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές και παρμεζάνα.

ΤΥΡΙΑ

Παραδοσιακό τυρί Καραγιάννη με λαδάκι και ρίγανη **5,50**

Κεφαλογραβιέρα Βλάστης με τσάντνι **6,50**

Μανούρι στη σχάρα με σύκο ποσέ **6,50**

Μπάτζος (κασικίσιος Βλάστης) σερβιρισμένος με τσάντνι **7,50**