

ΜΠΥΡΕΣ (500 ml)

Βεργίνα / Fix Άνευ / Μύθος / Alfa / Alfa Άνευ **4,00**
Άμστελ Radler / 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 Νίβουρλη, 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 **11,00**

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

Ούζο Πλωμαρίου / Βαρβαγιάννη πράσινο ή μπλε, 200 ml **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**

Ρετσίνα Εβρίτικα Κελάρια, 500 ml **5,00** / Ρετσίνα Βασιλική, 500 ml **5,00**

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 / Zero **2,50**

Rediviva's MENU

ΣΑΛΑΤΕΣ

Κριθαρένιος χειροποίητος "Ντάκος" με κρέμα ξινομυζήθρας,
ντομάτα, ελιές, κάπαρη και κρίταμο **9,00**

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

Δροσερό Ταμπουλέ **9,00**

Αρωματικό ηλιγούρι με μαϊντανό, δυόσμο, φρέσκο κρεμμυδάκι,
δροσερή κρέμα γιαουρτιού και καρέ ντομάτας

Σαλάτα Αλμύρα με Μαρινάτο Γαύρο **9,00**

Τραγανά καλοκαιρινά χόρτα με χειροποίητο γάυρο μαρινάτο, βινεγκρέτ φρέσκιας
ντομάτας, αγνό παρθένο ελαιόλαδο και μια υποψία σκόρδου

Σαλάτα με αχλάδι τουρσί, baby φύλλα άγριας ρόκας, νιφάδες κεφαλογραβιέρας
και κρέμα μπαλσάμικο αχλάδι **9,50**

Σαλάτα με ψητά νεκταρίνια, babe φύλλα μαρούλι, λόλα ρόσο, σγουρή, ρόκα,
σπανάκι, παντζάρι), καραμελωμένα καρύδια, τυρί φέτα, κρουτόν κουλούρι
Θεσσαλονίκης και dressing ροδιού **9,50**

Χωριάτικη σαλάτα από τον κήπο μας **10,00**

Με παραδοσιακές ποικιλίες βιολογικής ντομάτας από το κτήμα μας στον Χορτιάτη, αυθεντική φέτα
Τσερκέζου Αλμωπίας, τραγανό αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, άγριο κρίταμο, ελιές, ευωδιαστή ρίγανη,
χειροποίητα κρουτόν από κουλούρι Θεσσαλονίκης και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

Αγγουροντομάτα (αγγούρι, ντομάτα, κρεμμύδι, ελαιόλαδο) **6,50**

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 τεμ. **(vegan) 2,50**

Εσμέ (καυτερός και δροσερός μεζές με ντομάτα, αγγούρι και μαϊντανό) **4,00**

Τζατζίκι με ρόκα, μια δροσερή παραλλαγή με ελαφρώς πιπεράτη επίγευση **5,00**

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

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

Χειροποίητος γαύρος μαρινάτος **7,00**

Αρωματισμένος με σκόρδο, φρέσκο μάραθο και πολύχρωμες πιπεριές

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

Με τρυφερά αμπελόφυλλα και αρωματισμένο ρύζι με δυόσμο και άνηθο

Μελιτζάνα ψητή με τυρί φέτα, πιπεριά Φλωρίνης και ντομάτα **8,50**

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 **5,00**

Πατάτες τηγανντές 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

Παραδοσιακές πιπερίτσες Μπαχοβίτικες (ντόπια ποικιλία Προμάχων Αριδαίας) με σάλτσα ντομάτας και φέτα **7,50**

Αλμυροί Λουκουμάδες με κατσικίσιο τυρί, μοτσαρέλα και μέλι σερβιρισμένοι με mousse ξινομυζήθρας **7,50**

Κολοκυθοκεφτέδες με κολοκυθάκι βιολογικής καλλιέργειας από τον κήπο μας, φρέσκα μυρωδικά και κατσικίσιο τυρί **8,50**

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

Μανιτάρια pleurotus στη σχάρα με κρεμμυδάκι, ντομάτα, ψιλοκομμένη πιτούλα και μπαλσάμικο (κάτι σαν Vegan γύρος) **(vegan) 10,00**

Χειροποίητη Παστουρμαδόπιτα **11,50**

Τραγανό χειροποίητο φύλλο, αυθεντικός παστουρμάς, ημίκληρο κίτρινο τυρί που λιώνει απολαυστικά, ώριμη ντομάτα και πιπεριά

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Αυθεντικό Πηλιορείτικο Σπετζοφάι **10,00**

Παραδοσιακό πρόβειο λουκάνικο, χοντροκομμένες πράσινες πιπεριές και φρέσκια ντομάτα, δεμένα ιδανικά σε εκλεκτό ελαιόλαδο

Μπουτάκι κοτόπουλο φιλεταρισμένο, στη σχάρα, μαριναρισμένο με μυρωδικά. Συνοδεύεται με τραγανό ρύζι **10,00**

Τηγανιά χοιρινή Καρατζόβας **10,00**

με κόκκινη πιπεριά, λιαστή ντομάτα, λευκό κρασί και ξύδι βαλσάμικο

Ζουμερά μοσχαρίσια μπιφτεκάκια, στη σχάρα **12,00**
με πατάτες country style, πιτούλα και χειροποίητη μουςταρδομαγιονέζα

Μηριζολάκια λαιμού, χοιρινά (μαριναρισμένα σε αρωματική άλμη) **13,00**
ψημένα στη σχάρα, με αρωματικό βούτυρο κλαριφιέ

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Γαυροκεφτέδες Rediviva **9,50**

Φρέσκος γαύρος, μυρωδικά από τον κήπο μας, φρέσκο κρεμμυδάκι και ξύσμα λεμονιού. Συνοδεύονται από ανάλαφρη mousse λευκού ταραμά

Φρέσκια, ημίπαστη παλαμίδα **11,00**

Φιλέτο παλαμίδας (γούνα), μαριναρισμένο σε χοντρό αλάτι με ξύσμα εσπεριδοειδών και φρέσκα βότανα. Περσασμένο ελαφρά από τη σχάρα, σερβίρεται με σαλάτα αλμύρα.

Σαρδέλες φιλέτο στη σχάρα τυλιγμένες σε αμπελόφυλλα με πέστο μυρωδικών και κουκουναίρι **13,00**

Γαρίδες* Σαχανάκι με Ούζο & Φέτα **15,00**

Ζουμερές γαρίδες (8 τεμ.) σε σάλτσα από φρέσκες ντομάτες, κρεμμύδι και σκόρδο, με τριμμένη φέτα και αρωματικό μαϊντανό

Κριθαρότο με γαρίδες*, συμπυκνωμένο ζωμό θαλασσινών, σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και πιπεριάς, σκόρδο και κεφαλογραβιέρα **15,00**

Τα είδη που σημειώνονται με αστερίσκο (*) είναι κατεψυγμένα

ΤΥΡΙΑ

Φέτα Αλμωπίας Τσερκέζος με λαδάκι και ρίγανη **5,50**

Κεφαλογραβιέρα Βλάστης με τσάντνι **6,50**

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

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