

WINE or DISTILLATE (SPIRIT) COCKTAILS by Podilato Caffè

KONTOZISIS ORGANIC VINEYARDS WINES/spirits + ΓΙΑ ΓΙΑ ΜΑΣ + εμείς

=Φαντασία

w



EL ROJO (TINTO) DEL VERANO

SUNRISE SUMMER WHITE

ROSA DEL ESTATE

Lemon Strawberry T T O O Wine or Distillate

SAMOS
VIN DOUX
Cocktails



Samos

“Vin Doux” (Βαν Ντου)

Coctails

Chem.is.try

Golden Sour

Samos Mojito

Samos Screw drive

Samos Spritzer

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το Samos Vin Doux είναι το αγαπημένο γλυκό κρασί του Έλληνα καταναλωτή. Φτιαγμένο από μικρόρωγο Μοσχάτο από την Σάμο ανήκει στην κατηγορία των ενισχυμένων με αλκοόλη επιδόρπιων οίνων.

Με έντονα αρώματα λουλουδιών, φρούτων και μελιού και εξαιρετική βελούδινη γεύση που τονίζει το χαρακτηριστικό της ποικιλίας, αποτελεί μια από τις κορυφαίες προτιμήσεις των καταναλωτών αλλά και των ειδικών του κρασιού στην Ελλάδα και τον κόσμο.

Αλκοολικός τίτλος: 15% vol

Περιεκτικότητα σε σάκχαρα: 200γρ/λίτρο

φτηνότερα από το να κάτσετε σπίτι...

Ποδήλατο
Μαϊκίνα 69
στον
Ζωγράφου
Καφέ!
και όχι μόνο!

Ποδήλατο Καφέ

Όνομασία	Προϊόν 1			Προϊόν 2	Τιμή
Κοινό κοκταίηλ	Κρασί	150 ml	12%	Με ΕΨΑ ή Σόδα	4,00 €
Rojo, White, Rosa	Κρασί	200 ml	12%	Gia Giamas 40 ml + Σόδα 80 ml	5,00 €
Samos Vin Doux	Κρασί	120 ml	15%	Vin Doux On Ice	4,00 €
RED Fortified Samos	Κρασί	120 ml	15%	RED On Ice	4,00 €
Κοινό κοκταίηλ	Απόσταγμα	60 ml	40%	Με ΕΨΑ	5,00 €
Rojo, White, Rosa	Απόσταγμα	60 ml	40%	Με Gia Giamas	5,00 €
Golden Sour	Metaxa	20 ml	40%	Vin Doux	60 ml 15% 5,00 €
Samos Mojito	Vin Doux	100 ml	15%	Λεμονάδα 60 ml + δυόσμος+ φλούδες λεμονιού	4,00 €
Μπανάνα Smoothie	Vin Doux	100 ml	15%	Μισή Μπανάνα + Κρέμα 10 ml	5,00 €
Πεπόνι Smoothie	Vin Doux	100 ml	15%	50 gr Πεπόνι + Χυμός λεμόνι 10 ml	5,00 €
Samos Screw Drive	Vin Doux	100 ml	15%	50 ml Χυμός πορτοκάλι + φλούδα πορτοκάλι	5,00 €
Samos Sprintzer	Vin Doux	100 ml	15%	50 ml Σόδα + φλούδα λεμονιού	5,00 €

CHEMISTRY



Το Μοχίτο είναι κοκτέιλ το οποίο

αποτελείται από πέντε συστατικά: λευκό ρούμι, ζάχαρη, χυμό από λάιμ, ανθρακούχο νερό (σόδα) και δυόσμο (ή μέντα). Συνήθως στην αρχή λιώνονται τα φύλλα δυόσμου, ώστε να απελευθερωθούν τα αιθέρια έλαια του δυόσμου, μαζί με ζάχαρη και χυμό από λάιμ και στην συνέχεια προστίθεται το ρούμι. Το μίγμα ανακατεύεται ώστε να διαλυθεί η ζάχαρη και μετά προστίθεται η σόδα και παγάκια. Τέλος, το μοχίτο συνήθως γαρνίρεται με φύλλα δυόσμου και φέτες λάιμ.

Samos Mojito Samito
Ouzito
Stamito
Rakito
Tsipourito

THE BIRTHPLACES OF FAMOUS COCKTAILS

VINEPAIR



COCKTAILS EXCLUDED BECAUSE ORIGIN IS DISPUTED INCLUDE THE COSMOPOLITAN, MARGARITA, MARTINI & OLD FASHIONED

