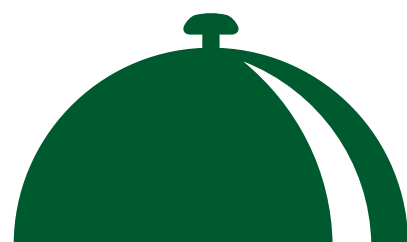
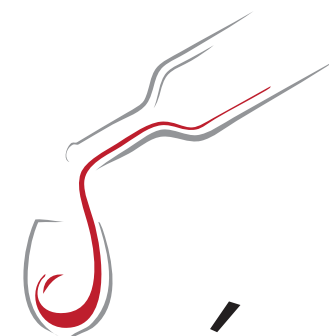
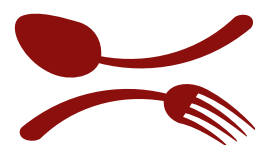


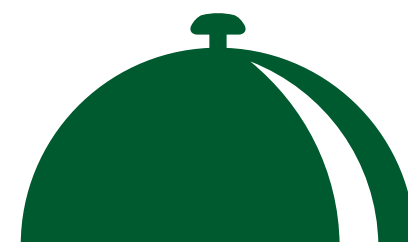
ΟΙΒΟΪΑ
wine bar · bistrot



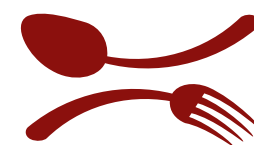
Menu



ΟΙΒΟΪΑ
wine bar · bistrot



Menu



Καλώς ήρθατε στο Οινόα!

Από την ημέρα που γεννήθηκε η ιδέα του Οινόα, κινήτριά μας είναι η δύναμη στο όραμά μας έγιναν οι ισχυρές αξίες και τα υψηλά πρότυπα. Η εμπειρία ετών, η φαντασία και η δημιουργικότητα αναζητούν από τη φύση ό,τι καλύτερο αυτή προσφέρει απλόχερα κάθε εποχή και το εξελίσσουν σε ένα γευστικά άψογο αποτέλεσμα, με πιάτα αγνά, αυθεντικά και ευφάνταστα.

Η φιλοσοφία μας για τα τρόφιμα:

Το μενού μας είναι ένας ύμνος στους έλληνες αγρότες, ψαράδες, καλλιεργητές και οινοποιούς που μας εμπνέουν με τη δουλειά τους και τα προϊόντα τους. Από το χωράφι στο τραπέζι, η φιλοσοφία μας για τη σπουδαιότητα της μεσογειακής διατροφής περνά μέσα από κάθε πιάτο που δημιουργούμε.

Όπου είναι δυνατόν, χρησιμοποιούμε καθαρά ελληνικά συστατικά, κάτι που όχι μόνο απογειώνει τις γεύσεις και ενισχύει την υγεία μας, αλλά βάζει κι ένα πετραδάκι στη στήριξη της οικονομίας της πατρίδας μας.

Σε στενή συνεργασία με τους προμηθευτές μας και σκοπό μας την ανάπτυξη ισχυρών σχέσεων εμπιστοσύνης με τους παραγωγούς και τους οινοποιούς της χώρας μας, ταξιδέψαμε απ' άκρη σ' άκρη στην Ελλάδα για να βρούμε τα καλύτερα και μόνο αναγνωρισμένης ελληνικής προέλευσης προϊόντα και συστατικά.

Η φιλοσοφία μας για τους ανθρώπους:

Οι άνθρωποί μας είναι η καρδιά και η ψυχή του Οινόα. Από την πρώτη ημέρα εργαστήκαμε σκληρά για να ενώσουμε μια πραγματικά εξαιρετική ομάδα διαφορετικών προσωπικοτήτων, ηλικίας και κουλτούρας. Οι πελάτες μας λένε πόσο πολύ εκτιμούν αυτήν την ποικιλομορφία του εργατικού δυναμικού μας.

Η φιλοσοφία μας για το σέρβις:

Στο Οινόα, οι πελάτες μας είναι οι καλεσμένοι μας. Τους αντιμετωπίζουμε με την ίδια φροντίδα, σεβασμό και ενθουσιασμό όπως κάνουμε με τα μενού μας. Κάθε μέλος της ομάδας μας ενθαρρύνεται στο να χρησιμοποιεί τα ταλέντα του στην γαστρονομία, στο κρασί και στο σέρβις, δημιουργώντας έτσι μια ισχυρή κουλτούρα άψογης εξυπηρέτησης από την κουζίνα στο τραπέζι.

Η άριστη σχέση ποιότητας-τιμής πραγματώνεται μέσα από τη χρήση φρέσκων υλικών που αγοράζονται στην εποχή τους, τη μεγάλη εμπειρία και τη γνώση της λειτουργίας των εστιατορίων.

Καλή απόλαυση!



ΟΙΝΟΑ
wine bar · bistrot

Welcome to Oinoa!

From the day the idea was born, the guiding principles of Oinoa have been built on strong values and the very highest of standards.

Our philosophy on food

Oinoa's menu is a tribute to the greek farmers, fishermen, growers and wine makers who inspire us to do their produce justice.

From field to fork, our food philosophy runs through every dish we create. Wherever it is possible, we use Greek ingredients to make simple food that's presented with excellence. Working closely with suppliers and building strong personal relationships with farmers and producers, we have travelled the length and breadth of Greece to find the very best responsibly sourced and sustainable ingredients to take centre stage on your plate.

Our philosophy on people

Our people are the heart and soul of Oinoa. Since day one we've worked hard to build, cultivate and sustain a truly exceptional team from all walks of life. Our customers tell us how much they appreciate seeing the diversity of our workforce.

Our philosophy on service

At Oinoa, our customers are our guests. We apply the same care, intuition and attention to our service as we do to our menus. Each member of our front-of-house team has a carefully trained talent for service that we have nurtured and developed, creating a strong culture of service excellence from front desk to table.

Enjoy!

Καλώς ήρθατε στο Οινόα!

Από την ημέρα που γεννήθηκε η ιδέα του Οινόα, κινήτριά μας είναι η δύναμη στο όραμά μας έγιναν οι ισχυρές αξίες και τα υψηλά πρότυπα. Η εμπειρία ετών, η φαντασία και η δημιουργικότητα αναζητούν από τη φύση ό,τι καλύτερο αυτή προσφέρει απλόχερα κάθε εποχή και το εξελίσσουν σε ένα γευστικά άψογο αποτέλεσμα, με πιάτα αγνά, αυθεντικά και ευφάνταστα.

Η φιλοσοφία μας για τα τρόφιμα:

Το μενού μας είναι ένας ύμνος στους έλληνες αγρότες, ψαράδες, καλλιεργητές και οινοποιούς που μας εμπνέουν με τη δουλειά τους και τα προϊόντα τους. Από το χωράφι στο τραπέζι, η φιλοσοφία μας για τη σπουδαιότητα της μεσογειακής διατροφής περνά μέσα από κάθε πιάτο που δημιουργούμε.

Όπου είναι δυνατόν, χρησιμοποιούμε καθαρά ελληνικά συστατικά, κάτι που όχι μόνο απογειώνει τις γεύσεις και ενισχύει την υγεία μας, αλλά βάζει κι ένα πετραδάκι στη στήριξη της οικονομίας της πατρίδας μας.

Σε στενή συνεργασία με τους προμηθευτές μας και σκοπό μας την ανάπτυξη ισχυρών σχέσεων εμπιστοσύνης με τους παραγωγούς και τους οινοποιούς της χώρας μας, ταξιδέψαμε απ' άκρη σ' άκρη στην Ελλάδα για να βρούμε τα καλύτερα και μόνο αναγνωρισμένης ελληνικής προέλευσης προϊόντα και συστατικά.

Η φιλοσοφία μας για τους ανθρώπους:

Οι άνθρωποί μας είναι η καρδιά και η ψυχή του Οινόα. Από την πρώτη ημέρα εργαστήκαμε σκληρά για να ενώσουμε μια πραγματικά εξαιρετική ομάδα διαφορετικών προσωπικοτήτων, ηλικίας και κουλτούρας. Οι πελάτες μας λένε πόσο πολύ εκτιμούν αυτήν την ποικιλομορφία του εργατικού δυναμικού μας.

Η φιλοσοφία μας για το σέρβις:

Στο Οινόα, οι πελάτες μας είναι οι καλεσμένοι μας. Τους αντιμετωπίζουμε με την ίδια φροντίδα, σεβασμό και ενθουσιασμό όπως κάνουμε με τα μενού μας. Κάθε μέλος της ομάδας μας ενθαρρύνεται στο να χρησιμοποιεί τα ταλέντα του στην γαστρονομία, στο κρασί και στο σέρβις, δημιουργώντας έτσι μια ισχυρή κουλτούρα άψογης εξυπηρέτησης από την κουζίνα στο τραπέζι.

Η άριστη σχέση ποιότητας-τιμής πραγματώνεται μέσα από τη χρήση φρέσκων υλικών που αγοράζονται στην εποχή τους, τη μεγάλη εμπειρία και τη γνώση της λειτουργίας των εστιατορίων.

Καλή απόλαυση!



ΟΙΝΟΑ
wine bar · bistrot

Welcome to Oinoa!

From the day the idea was born, the guiding principles of Oinoa have been built on strong values and the very highest of standards.

Our philosophy on food

Oinoa's menu is a tribute to the greek farmers, fishermen, growers and wine makers who inspire us to do their produce justice.

From field to fork, our food philosophy runs through every dish we create. Wherever it is possible, we use Greek ingredients to make simple food that's presented with excellence. Working closely with suppliers and building strong personal relationships with farmers and producers, we have travelled the length and breadth of Greece to find the very best responsibly sourced and sustainable ingredients to take centre stage on your plate.

Our philosophy on people

Our people are the heart and soul of Oinoa. Since day one we've worked hard to build, cultivate and sustain a truly exceptional team from all walks of life. Our customers tell us how much they appreciate seeing the diversity of our workforce.

Our philosophy on service

At Oinoa, our customers are our guests. We apply the same care, intuition and attention to our service as we do to our menus. Each member of our front-of-house team has a carefully trained talent for service that we have nurtured and developed, creating a strong culture of service excellence from front desk to table.

Enjoy!



Κρύα πιάτα Cold plates

Καρπάτσιο.

Μοσχαρίσιο φιλέτο καρπάτσιο με φύτρες ρόκας, φλοΐδες αημιρού τυριού, λιάδι ελιάς και τρούφας και άνθος αλατιού.

Beef's carpaccio.

Beef's carpaccio with rocket leaves, flakes of a salty cheese, flower of salt, olive and truffle oil. **8,00 €**

Ταρτάρ ψαριού.

Ταρτάρ τόννου ή μαγιάτικου με σχοινόπρασο, φύλλα φασκόμηλου, σταγόνες λεμονιού και πιπερόριζας, μαύρο σουσάμι και μους αβοκάντο

Fish tartare.

Tartare of tuna or yellow tail with chives, sage (salvia) leaves, drops of lemon and ginger, black sesame seeds and avocado mousse. **9,00 €**

Απάκι.

Απάκι με πορτοκάλι, χαρουπόμελο και ξυδοηιές σε κρεβάτι φύλλων σαλάτας εποχής.

Apaki.

Cretan salted and smoked lean pork with orange slices, vinegar small olives and carob honey on a bed of seasonal salad leaves. **8,00 €**

*Ποικιλία ελληνικών τυριών

με chutneys δικής μας παραγωγής (2/4 ατόμων).

*Greek cheese plate with chutneys (2/4 persons). **9,00/14,00 €**

*Ποικιλία αλλαντικών ελληνικής υπαίθρου με chutneys δικής μας παραγωγής (2/4 ατόμων).

*Greek charcuterie with homemade chutneys (2/4 persons). **9,00/14,00 €**

*Ποικιλία τυριών & αλλαντικών ελληνικής υπαίθρου (2/4 ατόμων) με chutneys δικής μας παραγωγής.

*Greek charcuterie & cheese plate with homemade chutneys. (2/4 persons). **12,00/18,00 €**



Κρύα πιάτα Cold plates

Καρπάτσιο.

Μοσχαρίσιο φιλέτο καρπάτσιο με φύτρες ρόκας, φλοΐδες αημιρού τυριού, λιάδι ελιάς και τρούφας και άνθος αλατιού.

Beef's carpaccio.

Beef's carpaccio with rocket leaves, flakes of a salty cheese, flower of salt, olive and truffle oil. **8,00 €**

Ταρτάρ ψαριού.

Ταρτάρ τόννου ή μαγιάτικου με σχοινόπρασο, φύλλα φασκόμηλου, σταγόνες λεμονιού και πιπερόριζας, μαύρο σουσάμι και μους αβοκάντο

Fish tartare.

Tartare of tuna or yellow tail with chives, sage (salvia) leaves, drops of lemon and ginger, black sesame seeds and avocado mousse. **9,00 €**

Απάκι.

Απάκι με πορτοκάλι, χαρουπόμελο και ξυδοηιές σε κρεβάτι φύλλων σαλάτας εποχής.

Apaki.

Cretan salted and smoked lean pork with orange slices, vinegar small olives and carob honey on a bed of seasonal salad leaves. **8,00 €**

*Ποικιλία ελληνικών τυριών

με chutneys δικής μας παραγωγής (2/4 ατόμων).

*Greek cheese plate with chutneys (2/4 persons). **9,00/14,00 €**

*Ποικιλία αλλαντικών ελληνικής υπαίθρου με chutneys δικής μας παραγωγής (2/4 ατόμων).

*Greek charcuterie with homemade chutneys (2/4 persons). **9,00/14,00 €**

*Ποικιλία τυριών & αλλαντικών ελληνικής υπαίθρου (2/4 ατόμων) με chutneys δικής μας παραγωγής.

*Greek charcuterie & cheese plate with homemade chutneys. (2/4 persons). **12,00/18,00 €**





Ζεστά πιάτα Hot plates

Πλευρώτους. Μανιτάρια Πλευρώτους στη σχάρα με άνθος αλατιού, φρεσκοκομμένο μαιντανό και λευκή κρέμα λεμονιού.
Grilled **Plevrotus mushrooms** with Cretan salt flower, fresh parsley, and a creamy lemon sause. **7,00 €**

Μιλήφιγ λαχανικών.

Μιλήφιγ ψητών λαχανικών εποχής με μυρωδικά, ψητό μανούρι και βαλσάμικο σύκου.
Oinoas roasted vegetables. A colourful and tasteful plate of seasonal roasted vegetables, herbs and manouri, a greek rindless cheese made of sheep or goat milk. **9,00 €**

Χανιώτικο μπουρέκι.

Παραδοσιακό πιάτο με κολλοκυθάκια, πατάτες, κρεμμύδι, μυζήθρα, δυόσμο και σουσάμι. Χωρίς γλιουτένη.

Chanian boureki.

A traditional Chanian tart made of zucchini, potato, onion cheese, mint, olive oil and sesame. Served with yogurt with herbs. Glutenfree. **7,00 €**

Ψητό τυρί. Επιλέξτε ταλαγάνι με πετιμέζι, ή γραβιέρα σαγανάκι.

Grilled cheese. Choose from Talagani, a salty cheese from Peloponnese, with wine sirup, or Cretan Graviera saganaki. **7,00 €**

*Μπορούμε να προετοιμάσουμε το πιάτο σας σύμφωνα με τις ανάγκες σας. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες.
* From our ingredients we can mix up to your needs. Please inform your waiter about any allergies or intolerances.

Ποικιλία λουκάνικων.

Επιλεγμένα λουκάνικα της ελληνικής υπαίθρου με πιτούλιες, μουστάρδα με σιναπόσπορο και πικάντικη γραβιέρα Κρήτης. Ένας θαυμάσιος μεζές για να συνοδεύσει τις υπέροχες ελληνικές μπύρες μας.

Variety of greek sausages.

Selected sausages from the greek countryside, served with mustard seeds, pita bread and a delicious spicy Cretan graviera cheese.
A wonderful meze to our delicious greek beers. **10,00 €**

Συκώτι. Μοσχαρίσιο συκώτι με καραμελωμένα κρεμμύδια.
Beef liver. Served with caramelized onions. **8,00 €**



Ζεστά πιάτα Hot plates

Πλευρώτους. Μανιτάρια Πλευρώτους στη σχάρα με άνθος αλατιού, φρεσκοκομμένο μαιντανό και λευκή κρέμα λεμονιού.
Grilled **Plevrotus mushrooms** with Cretan salt flower, fresh parsley, and a creamy lemon sause. **7,00 €**

Μιλήφιγ λαχανικών.

Μιλήφιγ ψητών λαχανικών εποχής με μυρωδικά, ψητό μανούρι και βαλσάμικο σύκου.
Oinoas roasted vegetables. A colourful and tasteful plate of seasonal roasted vegetables, herbs and manouri, a greek rindless cheese made of sheep or goat milk. **9,00 €**

Χανιώτικο μπουρέκι.

Παραδοσιακό πιάτο με κολλοκυθάκια, πατάτες, κρεμμύδι, μυζήθρα, δυόσμο και σουσάμι. Χωρίς γλιουτένη.

Chanian boureki.

A traditional Chanian tart made of zucchini, potato, onion cheese, mint, olive oil and sesame. Served with yogurt with herbs. Glutenfree. **7,00 €**

Ψητό τυρί. Επιλέξτε ταλαγάνι με πετιμέζι, ή γραβιέρα σαγανάκι.

Grilled cheese. Choose from Talagani, a salty cheese from Peloponnese, with wine sirup, or Cretan Graviera saganaki. **7,00 €**

*Μπορούμε να προετοιμάσουμε το πιάτο σας σύμφωνα με τις ανάγκες σας. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες.
* From our ingredients we can mix up to your needs. Please inform your waiter about any allergies or intolerances.

Ποικιλία λουκάνικων.

Επιλεγμένα λουκάνικα της ελληνικής υπαίθρου με πιτούλιες, μουστάρδα με σιναπόσπορο και πικάντικη γραβιέρα Κρήτης. Ένας θαυμάσιος μεζές για να συνοδεύσει τις υπέροχες ελληνικές μπύρες μας.

Variety of greek sausages.

Selected sausages from the greek countryside, served with mustard seeds, pita bread and a delicious spicy Cretan graviera cheese.
A wonderful meze to our delicious greek beers. **10,00 €**

Συκώτι. Μοσχαρίσιο συκώτι με καραμελωμένα κρεμμύδια.
Beef liver. Served with caramelized onions. **8,00 €**





Ζεστά πιάτα Hot plates

Vegan Οινόα.

Χορτοφαγικό burger με μανιτάρια πορτομπέλλο, ντομάτα και πιπεριές. Προαιρετικά, επιλέξτε κατσικίσιο τυρί ή μπλε τυρί για τόπινγκ χωρίς έξτρα χρέωση.

Vegan Οίνοα.

Vegan burger with portobello mushrooms, tomato and peppers. Optionally, choose goat or blue cheese topping without extra charge. **8,00 €**

Burger Οινόα.

Black angus burger με bacon και τρεις επιλογές τυριού. Μπλε τυριού, πικάντικη γραβιέρα Κρήτης η μετσοβόνη. Περιέχει σπιτική μαγιονέζα, ντομάτα και πίκλες. Συνοδεύεται με τραγανιστές πατάτες φούρνου. Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για μια δική σας επιλογή.

Burger Οίνοα.

Black angus burger with bacon and different toppings. Accessorize your burger with blue cheese topping, spicy cretan graviera cheese topping or Metsovone, a smoked greek cheese. Served with tomato slices, pickles and crispy potatoes. Talk to your waiter about your choice. **13,00 €**

Φιλέτο.

Μοσχαρίσιο φιλέτο. Επιλέξτε να το συνοδεύσετε με τραγανιστές πατάτες φούρνου με μυρωδικά, ή ψητή πατάτα με σκορδοβούτυρο. Σερβίρεται με ψητά λαχανικά και σάλτσα κόκκινου κρασιού.

Beef.

Beef tenderloin with your choice of crispy potatoes, or a baked potato with garlic butter. Served with roasted vegetables and Oinoas delicious red-wine sause. **19,00 €**

Rib eye. Black angus rib eye.

Μπορείτε να επιλέξετε αν θέλτε να το συνοδεύσετε με τραγανιστές πατάτες φούρνου με μυρωδικά, ή ψητή πατάτα με σκορδοβούτυρο. Συνοδεύεται με σπανάκι σε σάλτσα σκληρού τυριού και κρέμας γάλακτος, ή με ψητά λαχανικά.

Rib eye. Black angus rib eye with your choice of crispy potatoes or a baked potato with garlic butter. Accesoris your rib eye with spinach in creamy cheese sauce, or roasted vegetables. **23,00 €**



Ζεστά πιάτα Hot plates

Vegan Οινόα.

Χορτοφαγικό burger με μανιτάρια πορτομπέλλο, ντομάτα και πιπεριές. Προαιρετικά, επιλέξτε κατσικίσιο τυρί ή μπλε τυρί για τόπινγκ χωρίς έξτρα χρέωση.

Vegan Οίνοα.

Vegan burger with portobello mushrooms, tomato and peppers. Optionally, choose goat or blue cheese topping without extra charge. **8,00 €**

Burger Οινόα.

Black angus burger με bacon και τρεις επιλογές τυριού. Μπλε τυριού, πικάντικη γραβιέρα Κρήτης η μετσοβόνη. Περιέχει σπιτική μαγιονέζα, ντομάτα και πίκλες. Συνοδεύεται με τραγανιστές πατάτες φούρνου. Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για μια δική σας επιλογή.

Burger Οίνοα.

Black angus burger with bacon and different toppings. Accessorize your burger with blue cheese topping, spicy cretan graviera cheese topping or Metsovone, a smoked greek cheese. Served with tomato slices, pickles and crispy potatoes. Talk to your waiter about your choice. **13,00 €**

Φιλέτο.

Μοσχαρίσιο φιλέτο. Επιλέξτε να το συνοδεύσετε με τραγανιστές πατάτες φούρνου με μυρωδικά, ή ψητή πατάτα με σκορδοβούτυρο. Σερβίρεται με ψητά λαχανικά και σάλτσα κόκκινου κρασιού.

Beef.

Beef tenderloin with your choice of crispy potatoes, or a baked potato with garlic butter. Served with roasted vegetables and Oinoas delicious red-wine sause. **19,00 €**

Rib eye. Black angus rib eye.

Μπορείτε να επιλέξετε αν θέλτε να το συνοδεύσετε με τραγανιστές πατάτες φούρνου με μυρωδικά, ή ψητή πατάτα με σκορδοβούτυρο. Συνοδεύεται με σπανάκι σε σάλτσα σκληρού τυριού και κρέμας γάλακτος, ή με ψητά λαχανικά.

Rib eye. Black angus rib eye with your choice of crispy potatoes or a baked potato with garlic butter. Accesoris your rib eye with spinach in creamy cheese sauce, or roasted vegetables. **23,00 €**





Σαλάτες Salads

Σαλάτα με τόνο Αλοννήσου

με παπαρδέλιες κολλοκυθιού και αγγουριού, φρέσκο κρεμμυδάκι, άνιθο, μαραθόριζα, κάπαρη και δυόσμο με σάλτσα λεμονιού. *

Tuna of Alonissos salad

with zucchini and cucumber flakes, dill, fennel, capers and mint with lemon dressing. * **9,00 €**

** The tuna of Alonissos is considered one of the best in the world , most of which is exported to Japan to become fine sushi .*

Μικρόφυλλα σαλατικά με κινόα,

πράσινο μήλο, ξηρό ανθότυρο Μυλοποτάμου και βινεγκρέτ φράουλας.

Small salad leaves with quinoa,

green apple, slices of salty Cretan cheese and strawberry vinaigrette dressing. **8,00 €**

Ντακάκια

με φρέσκια ντομάτα, φρέσκο βασιλικό, μυζήθρα Χανίων και κάπαρη.

Traditional Cretan dakos

with fresh tomato, basil, cretan soft goat cheese and capers. **6,00 €**

Χωριάτικη σαλάτα

με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, ελιές, κάπαρη, αυγό, μαϊντανό και μία χορταστική δόση φέτα Σφακίων.

Greek salad.

The traditional greek salad with tomato, cucumber, onion, green pepper, egg, olives, capers, parsley and a extra whist of feta cheese of Sfakia. **8,00 €**



Σαλάτες Salads

Σαλάτα με τόνο Αλοννήσου

με παπαρδέλιες κολλοκυθιού και αγγουριού, φρέσκο κρεμμυδάκι, άνιθο, μαραθόριζα, κάπαρη και δυόσμο με σάλτσα λεμονιού. *

Tuna of Alonissos salad

with zucchini and cucumber flakes, dill, fennel, capers and mint with lemon dressing. * **9,00 €**

** The tuna of Alonissos is considered one of the best in the world , most of which is exported to Japan to become fine sushi .*

Μικρόφυλλα σαλατικά με κινόα,

πράσινο μήλο, ξηρό ανθότυρο Μυλοποτάμου και βινεγκρέτ φράουλας.

Small salad leaves with quinoa,

green apple, slices of salty Cretan cheese and strawberry vinaigrette dressing. **8,00 €**

Ντακάκια

με φρέσκια ντομάτα, φρέσκο βασιλικό, μυζήθρα Χανίων και κάπαρη.

Traditional Cretan dakos

with fresh tomato, basil, cretan soft goat cheese and capers. **6,00 €**

Χωριάτικη σαλάτα

με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, ελιές, κάπαρη, αυγό, μαϊντανό και μία χορταστική δόση φέτα Σφακίων.

Greek salad.

The traditional greek salad with tomato, cucumber, onion, green pepper, egg, olives, capers, parsley and a extra whist of feta cheese of Sfakia. **8,00 €**





Μπρουσκέτες Bruschetti

Μανούρι και μαρμελάδα ελιάς. Τέσσερις μπρουσκέτες.
Manouri cheese and olive jam. Four bruschetti. **6,00 €**

Προσούτο Ευρυτανίας,
κατσικίσιο τυρί και σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και βασιλικού. Τέσσερις μπρουσκέτες.
Greek type prosciutto,
goat cheese and tomato sause with fresh basil. Four bruschetti. **8,00 €**

Ταρτουφάτα με μανιτάρια, πάστα μαύρης τρούφας και κρέμα τυριού.
Τέσσερις μπρουσκέτες.
Tartufata with black truffle pate and cream cheese . Four bruschetti. **8,00 €**

Πεπερονάτα.
Μπρουσκέτα με σάλτσα πιπεριάς με ντομάτα, λουκάνικα και φέτα.
Τέσσερις μπρουσκέτες.
Pepperonata.
Bruschetta with red and green pepper sauce, tomato, sausages and cheese.
Four bruschetti. **8,00 €**

Νεκταρία.
Μπρουσκέτα με κατσικίσιο τυρί, χαρουπόμελο και καρύδι. Τέσσερις μπρουσκέτες.
Nektaria.
Bruschetta with goat cheese, carob honey and walnuts. Four bruschetti. **6,00 €**



Μπρουσκέτες Bruschetti

Μανούρι και μαρμελάδα ελιάς. Τέσσερις μπρουσκέτες.
Manouri cheese and olive jam. Four bruschetti. **6,00 €**

Προσούτο Ευρυτανίας,
κατσικίσιο τυρί και σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και βασιλικού. Τέσσερις μπρουσκέτες.
Greek type prosciutto,
goat cheese and tomato sause with fresh basil. Four bruschetti. **8,00 €**

Ταρτουφάτα με μανιτάρια, πάστα μαύρης τρούφας και κρέμα τυριού.
Τέσσερις μπρουσκέτες.
Tartufata with black truffle pate and cream cheese . Four bruschetti. **8,00 €**

Πεπερονάτα.
Μπρουσκέτα με σάλτσα πιπεριάς με ντομάτα, λουκάνικα και φέτα.
Τέσσερις μπρουσκέτες.
Pepperonata.
Bruschetta with red and green pepper sauce, tomato, sausages and cheese.
Four bruschetti. **8,00 €**

Νεκταρία.
Μπρουσκέτα με κατσικίσιο τυρί, χαρουπόμελο και καρύδι. Τέσσερις μπρουσκέτες.
Nektaria.
Bruschetta with goat cheese, carob honey and walnuts. Four bruschetti. **6,00 €**





Μεζεδάκια Small meze

Ελιές. Τρία είδη ελληνικής ελιάς.
Variety of greek olives. 4,00 €

Τζατζίκι με ξεροψημένες πιτούλλες.
Tzatziki spread salad.
Famous spread salad made of yogurt, cucumber, garlic,
dill and olive oil. Served with toasted pita bread. 5,00 €

Διάφορα ντιπ μυρωδικών και ψαριών με κριτσίνια.
Variety of dips of herbs and fish with kritisini for your meze. 5,00 €

Καλιτσούνια χορτάρια και τυρένια με γιαουρτι.
Cretan Pies of cheese, fennel and spinach served with yogurt. 5,00 €

Μαραθόπιτα.
Cretan fennel pie. 5,00 €

Σφακιανή πίτα. Με μυζήθρα και μέλι.
Sfakian cheese pie. With Cretan white cheese and honey. 5,00 €

Λαδένια. Ανοικτή πίτα με ντομάτα, κρεμμύδια, πράσινες ελιές και θυμάρι
Open pie with tomato, onions, green olives and thyme. 4,00 €



Μεζεδάκια Small meze

Ελιές. Τρία είδη ελληνικής ελιάς.
Variety of greek olives. 4,00 €

Τζατζίκι με ξεροψημένες πιτούλλες.
Tzatziki spread salad.
Famous spread salad made of yogurt, cucumber, garlic,
dill and olive oil. Served with toasted pita bread. 5,00 €

Διάφορα ντιπ μυρωδικών και ψαριών με κριτσίνια.
Variety of dips of herbs and fish with kritisini for your meze. 5,00 €

Καλιτσούνια χορτάρια και τυρένια με γιαουρτι.
Cretan Pies of cheese, fennel and spinach served with yogurt. 5,00 €

Μαραθόπιτα.
Cretan fennel pie. 5,00 €

Σφακιανή πίτα. Με μυζήθρα και μέλι.
Sfakian cheese pie. With Cretan white cheese and honey. 5,00 €

Λαδένια. Ανοικτή πίτα με ντομάτα, κρεμμύδια, πράσινες ελιές και θυμάρι
Open pie with tomato, onions, green olives and thyme. 4,00 €





Γλυκά Sweets

Του σπιτιού.

Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας!

Greek traditional sweet of the house.

Ask your waiter! **6,00 €**

Γάτουλας special.

Παγωτό με γεύσεις της επιλογής σας και σιρόπι. Αστείο όνομα; Ναι, αφού το βάφτισε ο Γεώργιος, ο μικρότερος του Οινόα!

Gatoulas special.

Ice cream of your choice with a delicious sirup. Funny name? It means "the big cat".

The ice cream got its name from Oinoas youngest, Georgios! **5,00 €**

Οινόα σορμπέτ σερβιρισμένο μέσα σε ένα ποτήρι limoncello.

Συνοδεύεται από μπισκότα αμυγδαλίου. Συνδυάστε το με ένα από τα υπέροχα ελληνικά αφρώδη κρασιά μας!

Oinoa sorbet in a glass of limoncello.

Served with almond biscuits.

Wonderful with one of our amazing sparkling wines! **6,00 €**

Σοκολατένιος πειρασμός

Ένα γλυκό που ο Κωνσταντίνος από τη Σκέτη Γλυκά εμπνεύστηκε ειδικά για το Οινόα.

Chocolate temptation.

A dessert that Konstantinos from "Sketi Glyka" pastry shop created especially for Oinoas. **7,00 €**



Γλυκά Sweets

Του σπιτιού.

Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας!

Greek traditional sweet of the house.

Ask your waiter! **6,00 €**

Γάτουλας special.

Παγωτό με γεύσεις της επιλογής σας και σιρόπι. Αστείο όνομα; Ναι, αφού το βάφτισε ο Γεώργιος, ο μικρότερος του Οινόα!

Gatoulas special.

Ice cream of your choice with a delicious sirup. Funny name? It means "the big cat".

The ice cream got its name from Oinoas youngest, Georgios! **5,00 €**

Οινόα σορμπέτ σερβιρισμένο μέσα σε ένα ποτήρι limoncello.

Συνοδεύεται από μπισκότα αμυγδαλίου. Συνδυάστε το με ένα από τα υπέροχα ελληνικά αφρώδη κρασιά μας!

Oinoa sorbet in a glass of limoncello.

Served with almond biscuits.

Wonderful with one of our amazing sparkling wines! **6,00 €**

Σοκολατένιος πειρασμός

Ένα γλυκό που ο Κωνσταντίνος από τη Σκέτη Γλυκά εμπνεύστηκε ειδικά για το Οινόα.

Chocolate temptation.

A dessert that Konstantinos from "Sketi Glyka" pastry shop created especially for Oinoas. **7,00 €**





Πιάτο ημέρας Days special

Πιάτο ημέρας

Κάθε μέρα μια μοναδική γευστική δημιουργία,
σας περιμένει για να την απολαύσετε
και να τη συνδυάσετε με τα κρασιά της πλούσιας κάβας μας.

Days special

Treat yourself with the delicious dish of the day.
Always made of the best ingredients.
Ask your waiter about the days special.
Pair with one of our special greek wines of beers.





Πιάτο ημέρας Days special

Πιάτο ημέρας

Κάθε μέρα μια μοναδική γευστική δημιουργία,
σας περιμένει για να την απολαύσετε
και να τη συνδυάσετε με τα κρασιά της πλούσιας κάβας μας.

Days special

Treat yourself with the delicious dish of the day.
Always made of the best ingredients.
Ask your waiter about the days special.
Pair with one of our special greek wines of beers.





*Thank
You*



Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν τους νόμιμους φόρους
Αγορανομικός υπεύθυνος: Μαρία Κεχαγιά

Prices include all taxes and duties
Manager: Maria Kechagia

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο)
The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)

Θεοτοκοπούλου 63, Παλιό λιμάνι Χανίων
63, Theokotroulou str. Old Harbour, Chania, Crete
T. +30 28210 99921
e-mail: wine&dine@oinoa.gr

*Thank
You*



Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν τους νόμιμους φόρους
Αγορανομικός υπεύθυνος: Μαρία Κεχαγιά

Prices include all taxes and duties
Manager: Maria Kechagia

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο)
The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)

Θεοτοκοπούλου 63, Παλιό λιμάνι Χανίων
63, Theokotroulou str. Old Harbour, Chania, Crete
T. +30 28210 99921
e-mail: wine&dine@oinoa.gr