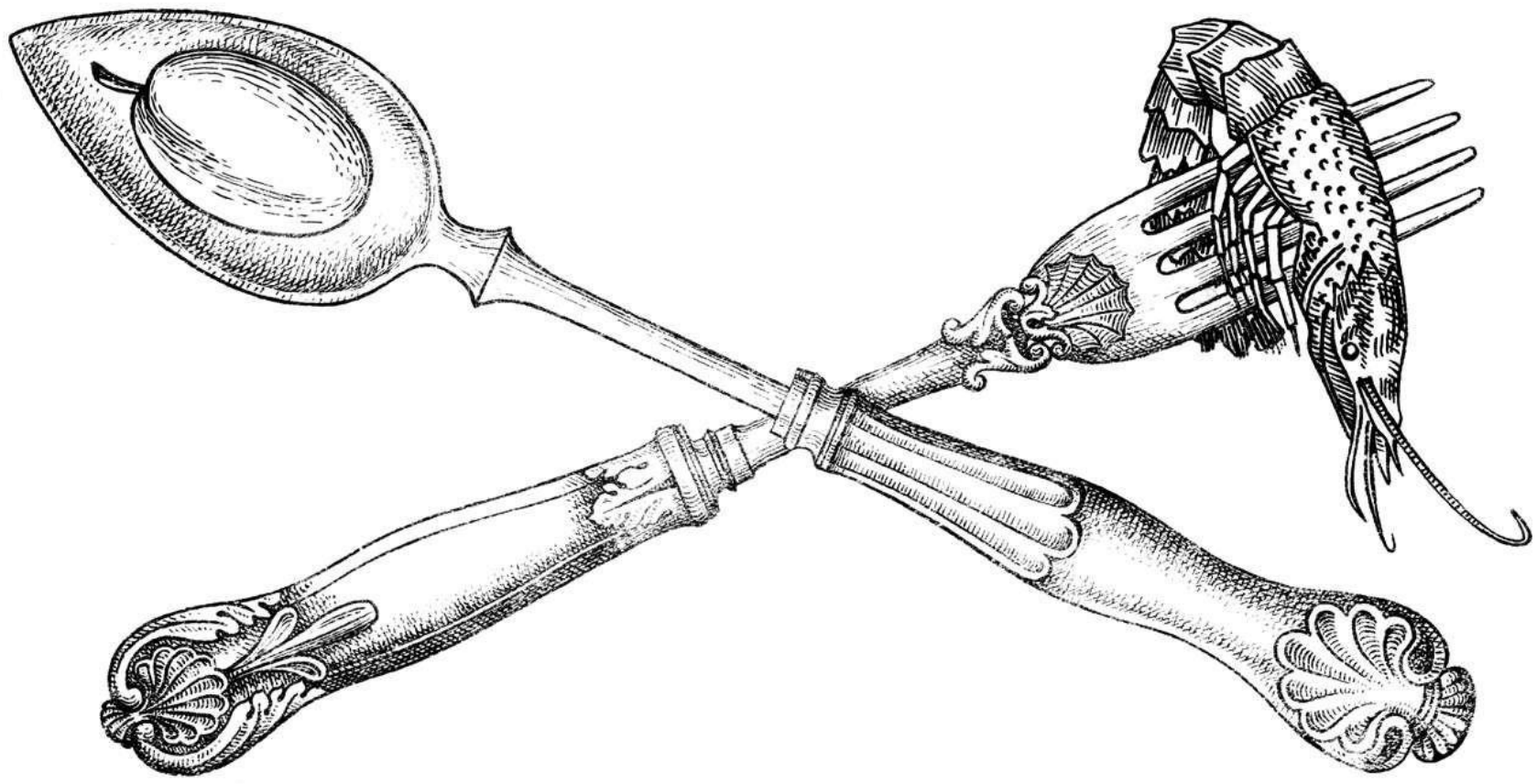
vasiliki kouzina

MENU



Via Clusone 6, Milano
+39 02 9438 1405

vasilikikouzina.com
shop.vasilikikouzina.com

INDICE / INDEX

Il Menu | Italiano

The Menu | English

Allergeni | Italiano

Allergens | English

il menu contiene link interattivi. clicca sulle voci del menu per accedere alla sezione dedicata.

the menu contains interactive links. click on the menu items to view the dedicated section.

vasiliki
kouzina

IL MENU

La cucina greca che mi appartiene
è profonda ed essenziale.
Ingredienti semplici come olive nere,
sottaceti, acciughe, haloumi, pastourmas,
avgolemono, origano...
il mare, la montagna e il cielo
racchiusi in un dolmadaki...

il menù di vasiliki kouzina è stato ispirato
dalle autentiche ricette della mia famiglia,
ripensando e rileggendo la tradizione ellenica...
mi ricordo ancora le mani di mio nonno
che coltivano la terra e la sua trattoria
"la rondine ubriaca", il sapore della fatica,
che rivelava e dominava la nostra casa,
il senso della cura e le sue parole:
la tavola cela molte vite e molte opportunità!

A kuturu!
Vasiliki

un tagliere di ulivo di Halkida con assaggi
che raccontano la nostra tradizione culinaria

taramas / salsa di uova di pesce di merluzzo
sotto sale, barbabietola

scordalia / salsa all'aglio e prezzemolo

tzatziki / yogurt, cetriolo sottaceto,
aneto

tyrokafteri / formaggio feta, peperoni,
paprika affumicata di Salonicco

pita / la nostra pita

20 euro

pita extra

3 euro

allergeni n. 1, 4, 8, 7

olive nere di Kalamata

6 euro

Orektika | Antipasti

fava Santorinis, marinarismenes stafides Corinthou, kapnisti paprika
fava Santorinis,
uvette di Corinto marinate, paprika affumicata
14 euro
allergeni n. 4, 6, 9, 12, 14

saganaki, tragano skliro tyri, marmelada lemoni me tsili
saganaki, formaggio keflotyri croccante,
marmellata di limoni con peperoncino
12 euro
allergeni n. 1, 7

kolokyhtokeftedes
polpette di zucca, cavolo cappuccio bianco,
crema di formaggio di capra

12 euro
allergeni 1, 3, 7

xortokaltsouno me agria xorta, myrwdika, feta, saltsa giaourti me lemoni
hortokaltsuno con erbe aromatiche
e selvatiche,feta, salsa di yogurt con
limone
14 euro
allergeni 1, 3, 7

indice

Orektika | Antipasti

tragana glykadia, psita prasa, koum kouat, saltsa apo Kerkyraiki pastitsada
animelle croccanti, porri grigliati, kumquat, salsa pastitsada della isola di Corfù
18 euro
allergeni n. 1, 3,7,9

ntolmadaki tartar
foglie di vite croccanti, tartare di manzo, semi di finocchietto, salsa fricassea, olio di aneto

16 euro
allergeni n. 3, 4, 10, 14

indice

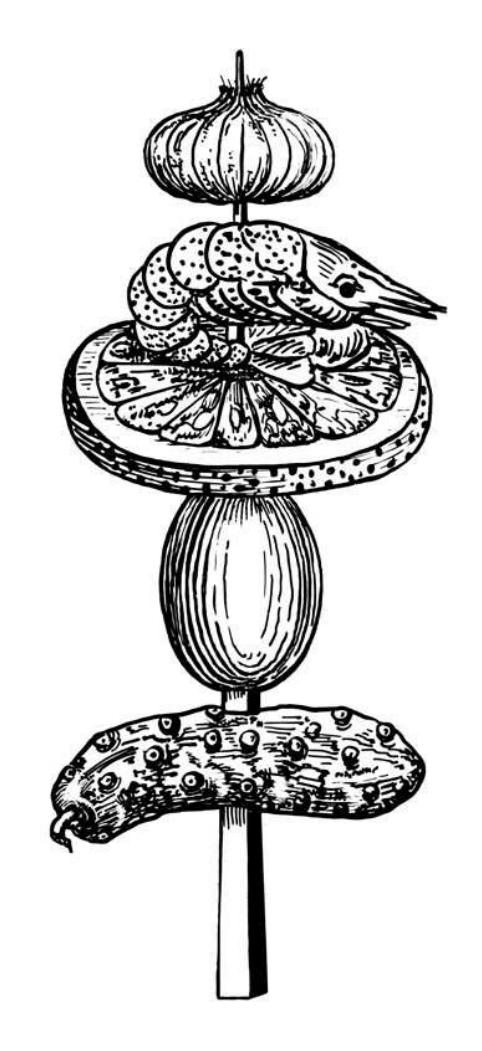
Orektika | Antipasti

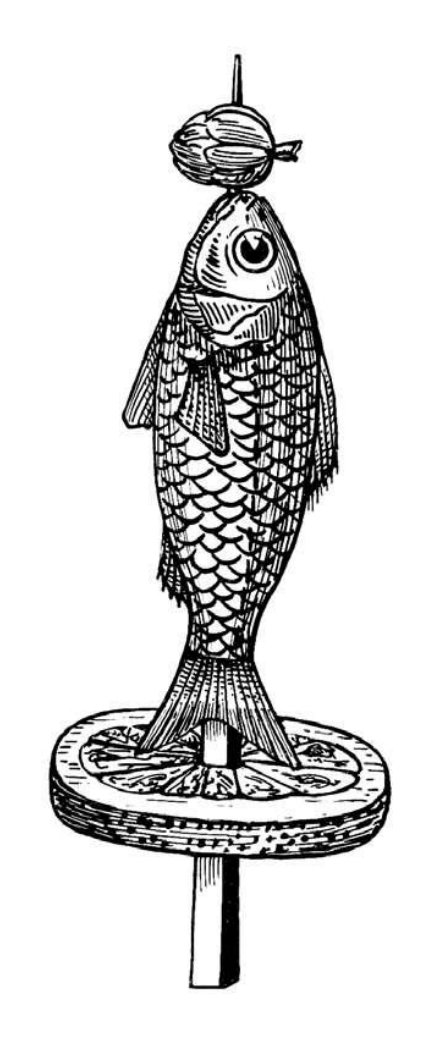
kalamarakia tiganita me tarama kai patzari
calamari fritti, marmellata di barbabietola,
taramas con nero di seppia

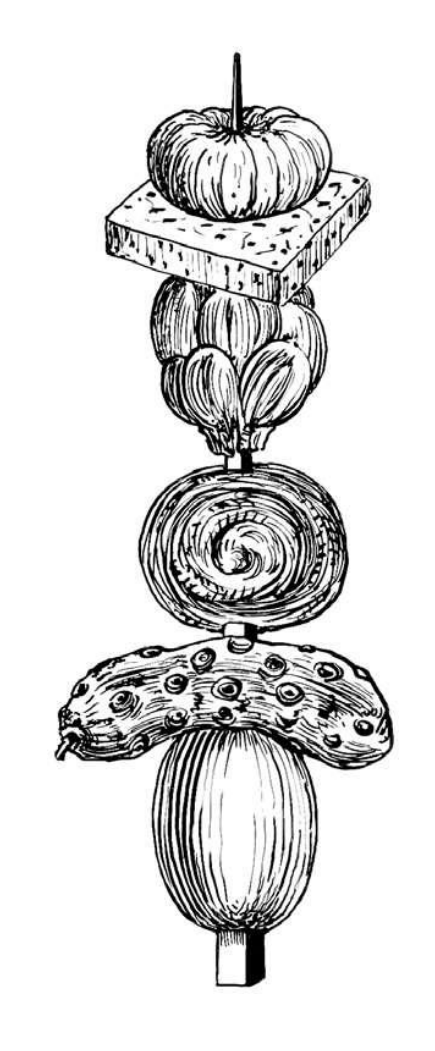
18 euro
allergeni n. 1, 4, 5

lavraki marinarismeno me avgotaraxo Trikalinos
spigola marinata, bottarga Trikalinos
fragole, peperoncino, erba cipollina

20 euro
allergeni n. 4







indice

Kyrios | Secondi

horiatiki salata
insalata greca con dakos, pomodoro, cetriolo, foglie di capperi, feta di Sparta, olive di Kalamata

18 euro
allergeni n. 1, 7

salata me psita patzaria, spanaki, manouri kai vinegkret apo apaki
insalata con barbabietole arrostite, spinaci, formaggio manouri, vinaigrette di maiale affumicato
18 euro
allergeni n. 8,7

agkinares psites me skordalia
carciofi arrostite, salsa di mandorle all'aglio

18 euro
allergeni n. 8

moussakas, melitzana, patata, mosxarisia stithopleura, afrati mpesamel gravieras Naxou
moussakas, melanzana,patata, punta di petto di manzo, morbida besciamella di graviera di Naxos

24 euro
allergeni n. 1, 7, 12

indice

Kyrios | Secondi

cous cous me mydia kai kalamaria
cous cous con cozze e calamari

22 euro
allergeni n. 1, 4, 7, 14

giouvetsi me manitaria,
thymari kai tragano kefalotyri
giouvetsi con funghi selvatici
dalla montagna di Seta,
timo e formaggio kefalotiri croccante
22 euro
allergeni n. 9, 12, 14

xtapodi me meli, skordalia revythiwn, psita patzaria
polpo al miele, salsa di ceci all'aglio,
bietole arrostite

26 euro
allergeni n. 9, 12, 14

lavraki, fakies Feneou, karoto, saltsa xortarikwn
spigola, lenticchie Feneou, purea di carote,
salsa alle erbe selvatiche

26 euro
allergeni n. 4, 7, 9

xoirina magoula,
gigantes, saltsa dentrolivano
guance di maiale cucinate lentamente,
fagioli giganti, salsa aromatizzata
con rosmarino

26 euro
allergeni n. 1, 9

indice

Kyrios | Secondi

sigomageiremeno arni, fava Santorinis,
apoksiramena syka, salsa matzouranas
agnello cucinato lentamente,
fava di Santorini, fichi sechi di Kalamata, salsa di maggiorana

26 euro

allergeni n. 9

indice

Glyka | Dolce

mpaklavas me fystikia Aiginis
baclavas con pasta filo croccante,
frutti rossi, sorbetto al lampone

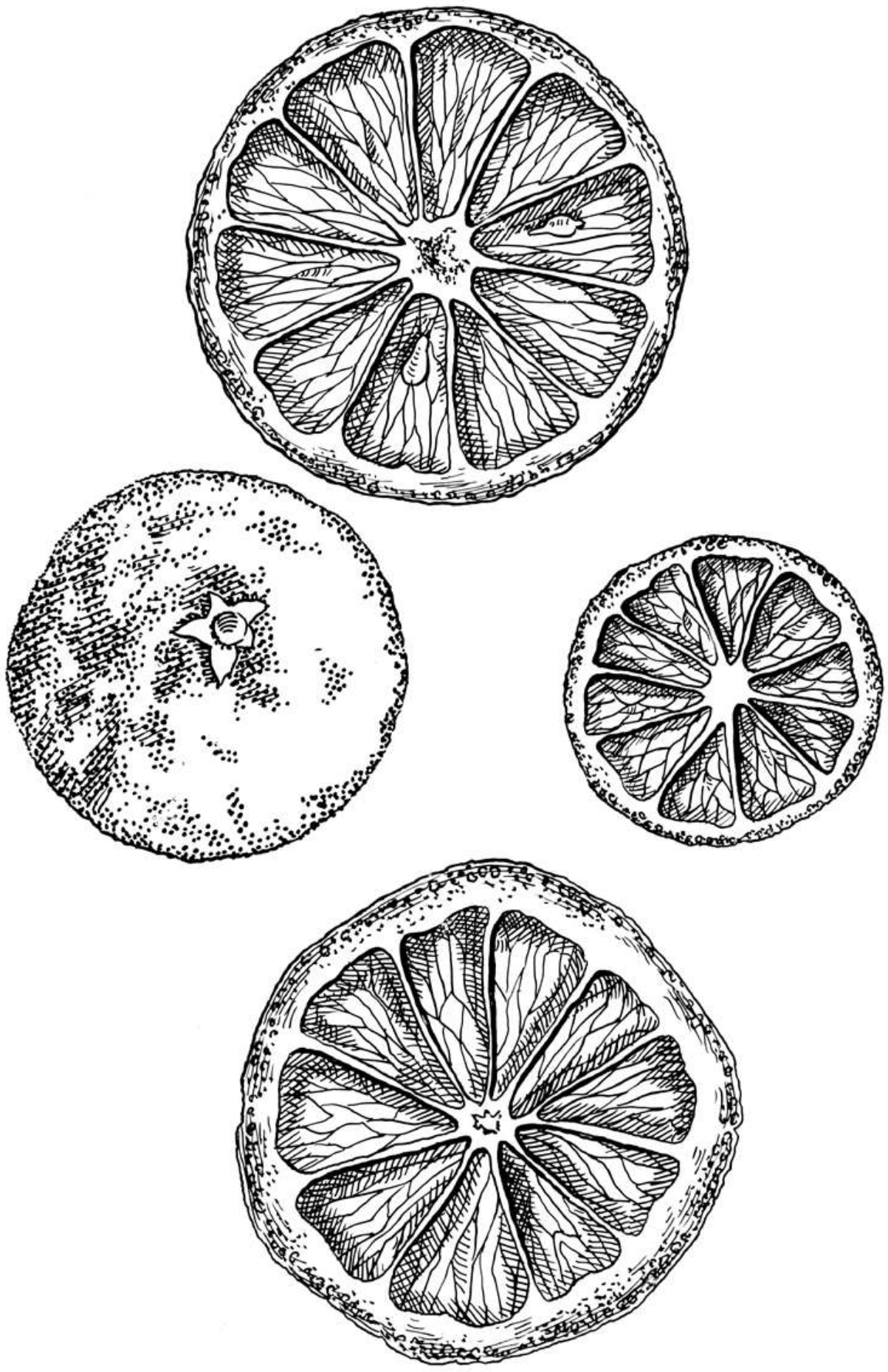
12 euro
allergeni n. 1, 3, 7, 8

mous apo tsoureki, keik apo amygdalo,
crumble baxarikwn,
sorbet portokali me mavro piperi
mousse tsoureki, torta di mandorle,
crumble alle spezie,
sorbetto all'arancia con pepe nero
12 euro
allergeni n.1,3,8

sokolata, dentrolivano, amygdalo,
sormpe lemoni
cioccolato, crema bianca al rosmarino,
granella di mandorle croccanti, sorbetto

10 euro
allergeni n. 3, 5, 7, 8

indice



indice

acqua
750ml

3 euro

kafès
caffè

2 euro

psomi
coperto

3 euro

La cucina è come il fondo del mare

“Non sono poche le volte in cui scopro lì,
nel fondo dove annego,
coralli e perle e tesori di navi naufragate,
incontri imprevedibili,
di ieri, di oggi e del futuro,
quasi una conferma di eternità,
un certo sollievo,
un certo sorriso di immortalità o,
come si dice, una felicità, un’ebrezza,
un entusiasmo persino, Coralli,
perle e zaffiri.
Solo che non so se donarli, no, li dono
solo che non so se gli altri possono prenderli,
comunque io li dono.
Lasciami venire con te”

Yiannis Ritsos

INFORMA\IONI

tutto il nostro pesce è fresco e viene sottoposto
ad abbattimento termico (-20),
conservato a bassa temperatura come previsto
dal vigente regolamento CE 853/2004.
se siete soggetti allergici, celiaci o intolleranti
è possibile, su richiesta, modificare ingredienti
e proporre soluzioni alternative al menù.
il menù completo di tutti gli allergeni
è a disposizione per una visione dettagliata.

immagini ©Fornasetti

indice

THE MENU

The Greek cuisine that belongs to me is profound and basic.
Simple ingredients such as black olives, pickles, anchovies, haloumi, pastourmas, avgolemono, oregano...
the sea, the mountains and the sky wrapped in a dolmadaki.
for vasiliki kouzina's menu, I've been inspire by my family's original recipes.
The Hellenic tradition which has been thought over and reread. I still recall my grandfather's hands while farming, his restaurant "The drunken swallow", you could taste the struggle that revealed and dominated our home. The meaning behind the attention and care and his words: the table hides many lives and many opportunities!

A kuturu!
Vasiliki

Aplistia | Hellenic Fantasies

olive tree platter with tastings that tell
the story of our culinary tradition

taramas / salted fish roe sauce, beetroot

scordalia / garlic and parsley sauce

tzatziki / yogurt, pickled cucumber, dill

tyrokafteri / feta cheese, peppers, smoked paprika from Thessaloniki

pita / our pita bread

20 euro

extra pita bread

3 euro

allergens n. 1, 4, 8, 7

Kalamata black olives

6 euro

Orektika | Appetizers

fava Santorinis, marinarismenes stafides Corinthou, paprika kapnisti
fava Santorinis, marinated Corinthian raisins, smoked paprika

14 euro
allergens n. 4, 6, 9, 12, 14

saganaki, tragano skliro tyri, marmelada lemoni me tsili
saganaki, crispy keflotyri cheese, lemon jam with chilli pepper
12 euro

allergeni n. 1, 7

kolokyhtokeftedes
pumpkin balls, white cabbage, goat cheese cream

12 euro
allergens 1, 3, 7

xortokaltsouno me agria xorta, myrwdika, feta, saltsa giaourti me lemoni
hortokaltsuno with aromatic herbs and wild, feta, yogurt sauce with lemon
14 euro
allergeni 1, 3, 7

index

Orektika | Appetizers

ntolmadaki tartar
crispy vine leaves, beef tartare,
fricassee sauce, dill oil

16 euro
allergens n. 3, 4, 10, 14

Orektika | Appetizers

kalamarakia tiganita me me tarama kai patzari
fried squid, beetroot jam, taramas
with cuttlefish ink

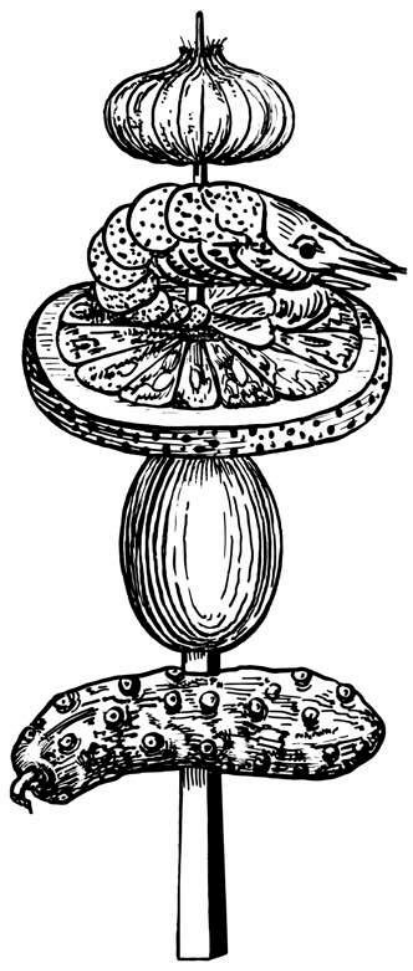
18 euro

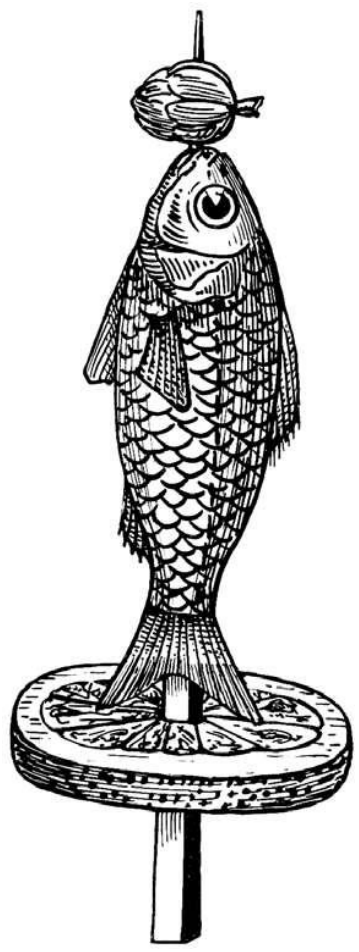
allergens n. 1, 4, 5

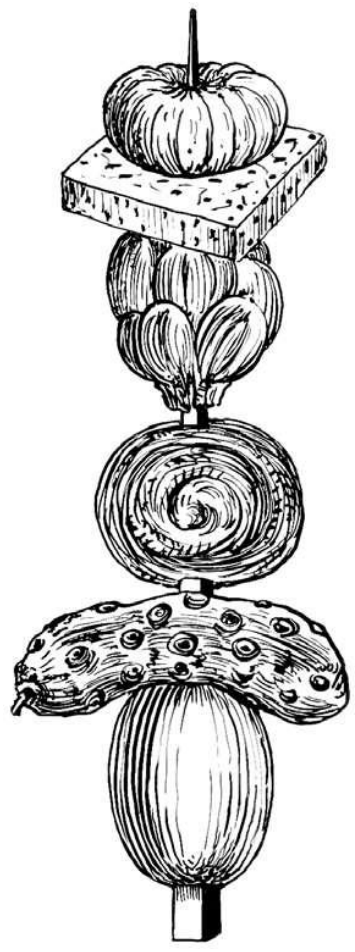
lavraki marinarismeno me avgotaraxo Trikalinos
marinated sea bass, Trikalinos botarga,
figs, chilli, chives

20 euro

allergens n. 4







index

Kyrios | Main Courses

horiatiki salata
greek salad with dakos, tomato,cucumber,
caper leaves, Sparta feta cheese, Kalamata olives

18 euro
allergens n. 1, 7

salata me psita patzaria, spanaki,
manouri kai vinegkret apo apaki
salad with roasted beets, spinach,
manouri cheese, smoked pork vinaigrette ***18 euro***
allergens n. 8,7

agkinares psites me skordalia
roasted artichokes, garlic almond sauce

18 euro
allergeni n.5, 8

moussakas, melitzana, patata,
mosxarisia stithopleura, afrati
mpesamel gravieras Naxou
moussakas, melanzana,patata, beef
brisket, soft graviera Naxos bèchamel

24 euro
allergens n. 1, 7, 12

cous cous me mydia kai kalamaria
couscous with mussels and squid

20 euro
allergens n. 1, 4, 7, 14

index

giouvetsi me manitaria,
thymari kai tragano kefalotyri
giouvetsi with wild mushrooms
from the Seta Mountain,
thyme and crispy kefalotiri cheese
22 euro
allergens n. 9, 12, 14

htapodi me meli
honey octopus, garlic chickpea sauce,
roasted chard

26 euro
allergens n. 4, 9

lavraki, fakies Feneou,
karoto, saltsa xortarikwn
sea bass, Feneou lentils, carrot puree,
wild herb sauce

26 euro
allergens n. 4, 7, 9

xoirina magoula,
gigantes, saltsa dentrolivano
slow cooked pork cheeks, giant beans,
sauce flavored with rosemary

26 euro
allergens n. 1, 9

sigomageiremeno arni, fava Santorinis,
apoksiramena syka, salsa matzouranas
slow cooked lamb, fava Santorinis,
dried figs, marjoram salsa

26 euro
allergens n. 7, 9, 12

Glyka | Desserts

mpaklavas me fystikia Aiginis
baclavas with crunchy filo pastry
red fruits, raspberry sorbe

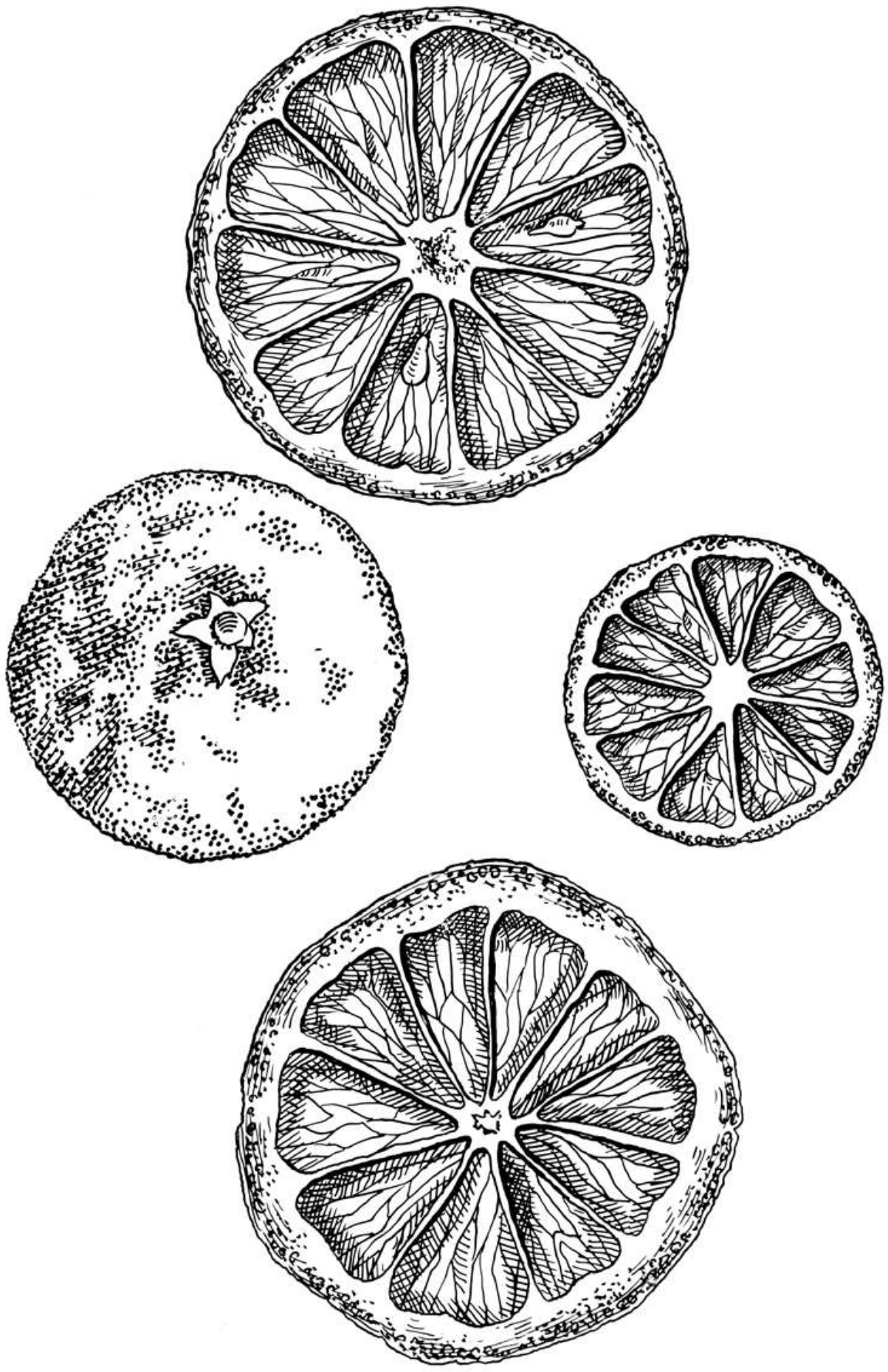
12 euro
allergens n. 1, 3, 7, 8

mous apo tsoureki, keik apo amygdalo, crumble baxarikwn, sorbet portokali me mavro piperi
mousse tsoureki, torta di
mandorle, crumble alle spezie e
sorbetto all'arancia con pepe nero
12 euro
allergens n.1,3,8

sokolata, dentrolivano, amygdalo, sormpe lemoni
chocolate, white rosemary cream,
crunchy almond grains and lemon sorbet

10 euro
allergens n. 3, 5, 7, 8

index



index

nero
water
750ml
3 euro

kafès
coffee
2 euro

psomi
service charge
3 euro

The kitchen especially is like
the depths of the sea

"And in fact more than a few times
I've discovered there, in the depths of drowning,
Coral and pearls and treasures of shipwrecked
vessels, unexpected encounters, past,
present and yet to come, a confirmation
almost of eternity, a certain respite,
a certain smile of immortality, as they say,
a happiness, an intoxication,inspiration even,
coral and pearls and sapphires;
Only I don't know how to give them – No,
I do give them; Only I don't know if they
can take them – but still I give them.
Let me come with you"

Yiannis Ritsos

INFORMATIONS

All of our seafood is fresh and it is put through thermal abatement (-20), conserved at low temperature as per in force law
and regulation CE 853/2004.
If you are intolerant or allergic to anything or a coeliac it is possible to change ingredients thus offer alternative ingredients to our menu.
The complete menu with the detailed list of allergenic is available to check if necessary.

images ©Fornasetti

index

ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
   grano, segale, orzo, avena, farro
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
4. PESCI E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO mandorle, nocciole, noci, pistacchi
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
12. ANDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI
    A BASE DI MOLLUSCHI

indice

ALLERGENS

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN
   wheat, rye, barley, oats, spelled
2. CRUSTACEANS AND CRUSTACEE-BASED PRODUCTS
3. EGGS AND SHELL-BASED PRODUCTS
4. FISH AND FISH-BASED PRODUCTS
5. PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS
6. SOYBEAN AND SOYBEAN PRODUCTS
7. MILK AND MILK PRODUCTS
8. NUTS: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios
9. CELERY AND CELERY PRODUCTS
10. MUSTARD AND MUSTARD PRODUCTS
11. SESAME SEEDS AND PRODUCTS
    BASED ON SESAME
12. ANDRIDE SULFUR AND SULPHITES
13. LUPINS AND LUPINE-BASED PRODUCTS
14. MOLLUSCS AND MOLLUSCUS-BASED
    PRODUCTS

index

vasiliki kouzina

Via Clusone 6, Milano
+39 02 9438 1405

vasilikikouzina.com
shop.vasilikikouzina.com

vasiliki kouzina

LISTA VINI

Via Clusone 6, Milano

+39 02 9438 1405

vasilikikouzina.com
shop.vasilikikouzina.com

LISTA VINI

“Buttati su tutto,
basta sapere quando e come uscirne...
e se torni indietro e non sai mangiare,
bere e amare anche se hai fatto tutto il resto,
per me hai fallito”
diceva mio nonno Anastasis
un uomo che ha sempre creduto
e prodotto buon vino e olio...

ho ereditato la sua fede per il vino greco
e per questo Vasiliki Kouzina ha scelto vini
dal tutto il territorio ellenico, in grado di soddisfare
gli amanti più esigenti del dio Dioniso

che le danze abbiano inizio!

A kuturu!
Vasiliki

INDICE / INDEX

Afrodis | Bollicine

Rosè | Rose

Lefka | Bianchi

Erythra | Rossi

Mpyres | Birre

Epidorpia | Da Dessert

Liker • Apostagmata | Liquori • Digestivi

il menu contiene link interattivi. clicca sulle voci del menu per accedere alla sezione dedicata.

the menu contains interactive links. click on the menu items to view the dedicated section.

Afrodis | Bollicine

karanika brut cuvees speciale
domaine karanikas / amyntaio, macedonia vitigno xinomavro
elegante con aromi delicati
di agrumi e noci
in bocca risulta cremoso e rinfrescante
retrogusto fresco e persistente

38 euro

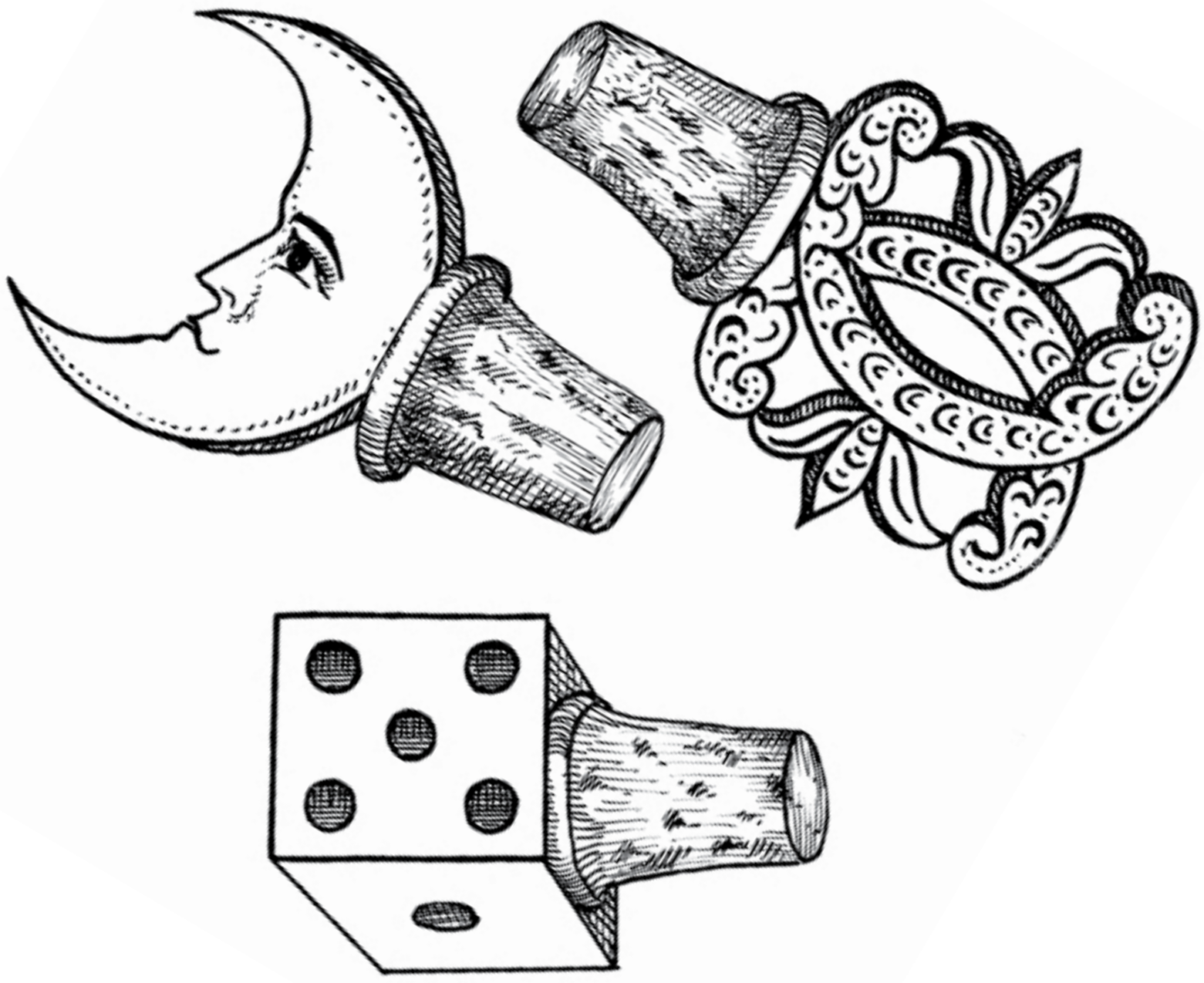
amalia brut
domaine tselepos / peloponneso
vitigno moschofilero
profumi floreali con note piacevoli
di fiori di limone
equilibrato, armonico con una giusta prevalenza
di freschezza
grazie alla notevole acidità

32 euro

akakies sparkling rosè
estate Kir Yianni / amyndaio florina
vitigno xinomavro
aromi vibranti di frutta rossa
e lavaggi di rosa
acidità vivace e retrogusto fruttato

29 euro

indice



indice

Rosè | Rose

rose de xinomavro
oenos vineyards / naoussa
vitigno xinomavro
aromi complessi e sapore pieno di frutti rossi,
confettura di fragole e pomodori,
tannini delicati, acidità equilibrata

34 euro

negoska
domaine tatsis / macedonia / vitigno negoska
aromi di agrumi, fragola e maggiorana
acidità croccante con retrogusto lungo

30 euro

gaia "4-6H" '19
agiorgitiko variety PDO Nemea Peloponesse
aromi di rosa, fragola e ciliegia rossa

29 euro

Rosè | Rose

romeiko
endochora winery / chania, isola di creta
romeiko, syrah
il suo colore è classico per i rosati, non segue la moda intorno ai vini provenzali chiari che hanno invaso il mercato. tuttavia, questa maggiore estrazione gli conferisce molto più carattere, sapori, aromi e un'ottima attinenza con un'ampia gamma di alimenti. appartiene alla categoria dei vini paspartou che puoi degustare in molte occasioni diverse.
un sospetto di tannini in bocca dà grande interesse mentre i suoi aromi intensi, spaziano nella gamma di frutti come ciliegia, fragola e sono caratterizzati dalla maturità

32 euro

Lefka | Bianchi

debina zitsa '19
glinavos estate /zitsa, ioannina
vitigno debina
delizioso!
aromi leggeri di frutti rinfrescanti, verde mela, arancio e bucce di limone.

27 euro

savatiano
domaine papagiannakos / attica
vitigno savatiano
sapori delicati di agrumi, acidità e piacevole retrogusto fruttato

26 euro

mantineia
bosinaki winery / peloponneso
vitigno moschofilero
aromi di agrumi ed intense note floreali gusto elegante, fresca acidità e retrogusto lungo ideale come aperitivo, accompagna piacevolmente frutti di mare

27 euro

Lefka | Bianchi

kydonitsa'18
monemvasia winery/ lakonia, peloponneso vitigno kydonitsa
aromi di pesca, di mela cotogna e fiori bianchi
corpo ricco, piacevole acidità e retrogusto lungo.

29 euro

to dakry tou pefkou
domaine kexris / salonicco / vitigno retsina
aromi di mastica, pino e timo, piacevoli note
di limone, pompelmo corpo non eccessivo,
fresca ed elevata acidità, ottimo equilibrio
retrogusto lungo, ideale con il pesce azzurro

32 euro

athina's goustolidi
athina's wine group / isola di zante
vitigno goustolidi
aromi maturi di pera e melone
acidità rinfrescante
con un retrogusto lungo

34 euro

indice

Lefka | Bianchi

thoos bianco
domaine dalamaras/ imathia, naoussa
vitigni assyrtiko, malagouzia, roditis
un vino bianco davvero speciale di media intensità, naso rigoroso con aromi di scorza d'agrume, erbe aromatiche e note floreali. Corpo medio con elevata acidità e retrogusto lungo. Si abbina a piatti difficili come la taramosalata e il pesce salato o affumicato, ma si abbina bene anche a cibi più eno-compatibili come fritture di pesce e crostacei.

29 euro

techni alipias
domaine techni oinou /drama
vitigno sauvignon blanc - assyrtiko PGI
aromi di pompelmo e pesca, mineralità equilibrata molto piacevole!

32 euro

dafnios
douloufakis winery / isola di cretavitigno vidiano
fruttati aromi di pietra, con note di camomilla e gelsomino, sapore pieno e ricco dominato da albicocca e fiori, acidità equilibrata, un piacevole retrogusto

27 euro

indice

Lefka | Bianchi

vino di sasso
sclavus winery / isola di Cefalonia
vitigno robola
aromi caramellati di marmellata, frutti a polpa gialla e camomilla, con marcate note minerali piacevole acidità con finale di pompelmo

36 euro

malagouzia
anantolikos vineyards /andera, xanthi
vitigno malagouzia
intenso! aromi esuberanti di melone, agrumi, rosa bianca, albicocca, pesca, menta, pompelmo, fiori di limone e lime inondano il naso.
corpo medio e acidità equilibrata

38 euro

roditis
domaine tatsis / macedonia
vitigno roditis, orange wine
profumi intensi di kumquat, composta di pesche, albicocca secca e buccia d'arancia creano una sensazione anarchica
e contribuiscono alla sua complessità aromatica
colore giallo arancio, ambrato, leggermente nuvoloso nel bicchiere ricco in bocca, retrogusto persistente

39 euro

indice

Lefka | Bianchi

thalassitis
gaia wines / isola di santorini
vitigno assyrtiko
elevata acidità, mineralità marcata e complessità per un vino corposo, ben strutturato con delicati aromi di acacia, interessante con tutto il pesce e i molluschi ma anche con agnelli stufati in salsa al limone

46 euro

santorini
vassaltis vineyards / isola di santorini
vitigno assyrtiko
aromi di scorze di agrumi e pietra focaia, ricco con un lungo retrogusto ha note iodate che ricordano il mare e i sassi bagnati

57 euro

nychteri
domaine haridimos hatzidakis / isola di santorini /
vitigno assyrtiko
il nome deriva dalla parola “notte” perché la raccolta delle uve inizia poco dopo la mezzanotte per evitare il caldo. profumi di agrumi e spezie gusto ricco, acidità equilibrata

76 euro

indice

Lefka | Bianchi

kavalieros
vassaltis vineyards / isola di santorini
vitigno assyrtiko
aromi complessi e robusti, di agrumi maturi,
marmellata di limone, arancia confit, su uno
sfondo di fiori bianchi
e rosmarino
minerale, lungo retrogusto,
generoso e persistente

102 euro

petalo
domaine gkofas / peloponesso
vitigno agiorgitiko
agiorgitiko biologico prodotto in vigneti di montagna regala aromi di ciliegia con note di violetta, corpo pieno e sapore fruttat

26 euro

endochora kotsifali
endochora winery / chania, isola di Creta vitigno kotsifali
note di frutta rossa e bacche nere, ribes e ciliegie, aromi di agrumi e pietra. mostra un calore considerevole, corpo medio strutturato con tannini vellutati.

27 euro

nemea
domaine gkofas / peloponesso
vitigno agiorgitiko
agiorgitiko biologico prodotto in vigneti di montagna regala aromi di ciliegia con note di violetta, corpo pieno

Erythra | Rossi

e sapore fruttato

32 euro

riza tou vounou
grampsas winery / isola di zante
vitigno avgoustiatis
aromi delicati di frutta rossa matura
note di pepe equilibrato,
complicato con tannini
particolarmente morbidi
e retrogusto lungo

34 euro

orgion
sclavus winery / isola di cefalonia
vitigno mavrodafni
aromi delicati di prugne, fichi secchi con note di
cannella, colore rubino profondo
corpo moderato con tannini inaspettamente
vellutati,
acidità rinfrescante

36 euro

indice

Erythra | Rossi

mouxtaro '17
mouson Estate/ thiva
aromi di prugna e amarena, note di vaniglia
tannini morbidi e retrogusto botanico.

29 euro

kali riza'17
kir yianni estate/ amyntaio florina
vitigno xinomavro
sentori di pepe, aromi di ciliegia,
note di pomodoro, tannini morbidi.

32 euro

ghi & ouranos
thymiopoulos vineyards / naousa
vitigno xinomavro
eleganti aromi di frutta rossa e violetta
tannini intensi, notevole acidità e grande
lunghezza ben strutturata. un piacevole
xinomavro della “nuova scuola” di naoussa

39 euro

Erythra | Rossi

goumenissa 2014
domaine tatsis / macedonia
vitigni xinomavro - negoska
interessante sposalizio di due vitigni autoctoni concentrato di pomodoro con aromi di frutti rossi e spezie. risulta ricco e tannico in bocca con un lungo retrogusto

30 euro

rapasni old vines
domaine ntougkos / larissa, grecia centrale vitigno krasato, stavroto, xinomavro
colore rosso limpido, bouquet complesso con aromi di pomodoro e frutta rossa, con sentori di tabacco e pepe, note di eleganti spezie dolci, retrogusto lungo

42 euro

limniona'17
domaine zafeirakis/ tyrnavos, thessalia
vitgno thessalia
aromi di frutti di bosco, speziato con sapore di composta di prugne nere. equilibrato con tannini eleganti

47 euro

indice

Erythra | Rossi

mavroudi '17
vourvoukeli estate / ismaros xanthi
vitigno mavroudi
aromi di frutta rossa, mirtillo,
ciliegia e note di pepe
rustico con medio corpo
e tannini morbide

42 euro

limnio
domaine kikones / tracia / vitigno limnio
aromi di prugna, ciliegia e spezie
corposo con tannini maturi,
liquirizia quasi mentolata

49 euro

rossiu di Munte'17 Vlaxiko
katogi averof estate/ ioannina
vitigno vlaxiko
frutti rossi e neri, speziato, note di pepe,
corpo pieno e tannini vellutati

62 euro

Erythra | Rossi

mikroklima 2006
papaioannou estate/nemea, pelloponeso vitigno agiorgitiko
sofisticato con eleganti aromi di pomodori secchi, fichi, marmellate, caffè, note di spezie dolci, maturo in bocca, con piacevoli tannini e acidità rinfrescante in questo un vino morbido e rotondo!

64 euro

mavrotragano
domaine sigalas / isola di santorini
vitigno mavrotragano
varietà rossa rara, regala aromi speziati e di frutta rossa acidità marcata, tannini vellutati e un lungo finale

102 euro

Mpyres | Birre

monday's septem
birra pilsner, 330 ml
bionda, artigianale non pastorizzata, filtrata
alc. 5% vol.

7 euro

8° giorno septem
birra india pale ale, 330 ml
birra artigianale non pastorizzata,
non filtrata
alc. 7% vol

7 euro

Epidorpia | Da Dessert

vinsanto
domaine haridimos hatzidakis / isola di santorini /
vitigni assyrtiko-aidani, 2003
uva essiccata al sole e 6 anni in botti:
complessità di aromi,
gusto ricco e suggestivo equilibrio
di dolcezza e freschezza

calice 10 euro

mavrodafni patrwn
domaine karelas / patrasso
vitigno mavrodafne, vintage 2015
vino rosso dolce con passaggi
pluriennali in botte
in bocca risulta complesso, di media acidità,
lunga e piacevole la persistenza

calice 5 euro

Epidorpia | Da Dessert

malvazia
monemvasia winery / monemvasia, peloponneso / vitigni monemvasia-assyrtiko-kydwnitsa-asproudia
aromi vellutati di frutta secca con note di spezie esotiche

calice 12 euro

moshatos Riou Patron'14
Muscat Blanc a Petit Grain Variety Parparousis Winery Peloponesse

calice 6 euro

tendura
domaine hahalis / patrasso, peloponneso
liquore con cannella, chiodi di garofano, noce moscata e mastice di lentisco
consumato e prodotto dai monaci, considerato medicina per l'anima

calice 6 euro

masticha
domaine schoinos / isola di chios
liquore alla resina di lentisco

calice 6 euro

tsipouro
thessalia/ tsipouro invecchiato
aromi varietali, uva, prugne, bucce di bergamotto e aromi piccanti
come vaniglia, cioccolato e noce moscata combinati con un corpo
robusto ma ricco, una finitura liscia e un raffinato retrogusto aromatico

calice 7 euro

metaxas 5 stelle
brandy greco, invecchiato in botti di rovere per almeno cinque anni

calice 7 euro

ouzo
liquore tradizionale dall'inconfondibile aroma di anice stellato il termine “ouzo”, secondo alcuni deriva dalla parola turca “uzum” che in turco significa “raspo d'uva”. secondo altri la bevanda veniva esportata a Marsiglia in contenitori in cui veniva apposta la dicitura “uso Massalia” a indicarne la destinazione. col tempo la dicitura divenne sinonimo di buona qualità della bevanda e, scomparso il termine Massalia, rimase il solo termine “uso” che, traslitterato, si trasformò in “ouzo”.

calice 5 euro

E dove non è vino non è amore;
né alcun altro diletto hanno i mortali.

Euripide
(480 a.C. – 406 ca. a. C.)

INFORMAZIONI

immagini ©Fornasetti

indice

Via Clusone 6, Milano
+39 02 9438 1405
vasilikikouzina.com
shop.vasilikikouzina.com