Cinque Wine Bars

Στο τραπέζι του Διονύσου

Το Cinque υποδέχεται τη Γαλλία



Κρασί · Γεύσεις · Wine Dilemma

Νοέμβριος 2026 — Ιανουάριος 2027

Το Cinque υποδέχεται τη Γαλλία

Ένα αφιέρωμα στο κρασί και στις συναντήσεις γύρω από το τραπέζι.

Στο δικό μας τραπέζι, ο Διόνυσος είναι ο οικοδεσπότης. Μας καλεί να δοκιμάσουμε κάτι καινούργιο, να συγκρίνουμε και να μοιραστούμε όσα μας αρέσουν.

Αυτή τη φορά, το The Greek Wine Journey υποδέχεται τη Γαλλία. Γαλλικά κρασιά συναντούν ελληνικές ετικέτες σε μικρές γευστικές συγκρίσεις. Γαλλικά τυριά βρίσκουν δίπλα τους ελληνικό μέλι και σύκο.

Η φιλοξενία παραμένει Cinque: εξηγούμε τι δοκιμάζετε, ακούμε τις προτιμήσεις σας και αφήνουμε χώρο για τη δική σας ανακάλυψη.

Ποια γεύση θα σας κάνει να αλλάξετε γνώμη;

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Chablis & Sancerre · δύο τόποι, δύο λευκές ποικιλίες

CHABLIS



Domaine Vincent Dampt

Chablis · Βουργουνδία

Λευκός ξηρός · Chardonnay

ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Εσπεριδοειδή και λευκόσαρκα φρούτα, με ορυκτή επίγευση. Ένα Chardonnay που αναδεικνύει τη φρεσκάδα του Chablis.

Ωρίμαση στις οινολάσπες σε ανοξείδωτες δεξαμενές.

ΠΟΤΗΡΙ 150 ml
15,20 €

ΦΙΑΛΗ 750 ml
60,60 €

TAKE OUT 750 ml
37,90 €

SANCERRE BLANC



Domaine Jean-Paul Balland

Sancerre · Κοιλάδα του Λίγηρα

Λευκός ξηρός · Sauvignon Blanc

ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Ροδάκινο, εσπεριδοειδή και ανθικές νύξεις. Φρουτώδες στόμα με δροσερό χαρακτήρα.

Από ασβεστολιθικά και αργιλοασβεστολιθικά εδάφη.

ΠΟΤΗΡΙ 150 ml
17,40 €

ΦΙΑΛΗ 750 ml
69,60 €

TAKE OUT 750 ml
43,50 €

POZE & PINOT NOIR

Από την Προβηγκία στη Βουργουνδία

BANDOL ROSÉ 2024



Domaines Ott · Château Romassan

Bandol · Προβηγκία

Ροζέ ξηρός

ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Εσπεριδοειδή και φρούτο του πάθους. Γεμάτο, στρογγυλό στόμα, με φρεσκάδα μανταρινιού και μακρά επίγευση.

Mourvèdre, Cinsault, Grenache.

ΠΟΤΗΡΙ 150 ml
23,20 €

ΦΙΑΛΗ 750 ml
92,70 €

TAKE OUT 750 ml
58,00 €

BOURGOGNE PINOT NOIR



Domaine d’Ardhuy

Bourgogne · Βουργουνδία

Ερυθρός ξηρός · Pinot Noir

ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Μια γνωριμία με το Pinot Noir της Βουργουνδίας και τον τόπο που το έκανε σημείο αναφοράς.

Μια διαφορετική διαδρομή στον γαλλικό ερυθρό αμπελώνα.

ΠΟΤΗΡΙ 150 ml
15,40 €

ΦΙΑΛΗ 750 ml
61,60 €

TAKE OUT 750 ml
38,50 €

ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ

Από το Margaux στη γιορτή της νέας σοδειάς

BLASON D’ISSAN



Château d’Issan

Margaux · Bordeaux

Ερυθρός ξηρός

ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Η δεύτερη ετικέτα του Château d’Issan. Στρογγυλός, φρουτώδης χαρακτήρας, με την ταυτότητα του Margaux.

Ωρίμαση σε δρύινα βαρέλια.

ΠΟΤΗΡΙ 150 ml
22,60 €

ΦΙΑΛΗ 750 ml
90,30 €

TAKE OUT 750 ml
56,40 €

BEAUJOLAIS NOUVEAU



Georges Duboeuf

Beaujolais · Γαλλία

Ερυθρός ξηρός · Gamay

ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Το πρώτο κρασί της νέας σοδειάς. Η άφιξή του γίνεται αφορμή για μια γιορτή γύρω από το κρασί και την παρέα.

ΕΠΟΧΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ

ΠΟΤΗΡΙ 150 ml
7,40 €

ΦΙΑΛΗ 750 ml
29,70 €

TAKE OUT 750 ml
18,50 €

ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΟΥ ΔΙΟΝΥΣΟΥ

THE WINE DILEMMA

Δοκίμασε. Σύγκρινε. Διάλεξε.

3 ΚΡΑΣΙΑ × 75 ml · 3 ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ ΤΥΡΙΩΝ

TASTING 01 — 40 € / άτομο

Bandol Rosé 2024 · Domaines Ott, Château Romassan
Μανούρι με μαρμελάδα φράουλα

Μούχταρο ροζέ
Brie

Lexis Gris
Chèvre με γλυκό κουταλιού

TASTING 02 — 45 € / άτομο

Chablis · Domaine Vincent Dampt
Φέτα

Sancerre Blanc · Jean-Paul Balland
Κεφαλοτύρι

Σαντορίνη Selection Cuvée · Santo Wines
Γαλλικό chèvre

Οι τιμές περιλαμβάνουν τα κρασιά, τα τυριά και τους νόμιμους φόρους.

Ελλάδα × Γαλλία

Κρασί · Γεύσεις · Wine Dilemma

ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΟΥ ΔΙΟΝΥΣΟΥ

THE WINE DILEMMA

Δοκίμασε. Σύγκρινε. Διάλεξε.

3 ΚΡΑΣΙΑ × 75 ml · 3 ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ ΤΥΡΙΩΝ

TASTING 03 — 38 € / άτομο

Bourgogne Pinot Noir · Domaine d’Ardhuy
Μανούρι

Μούχταρο ερυθρό
Roquefort

Κοτσιφάλι
Γαλλικό chèvre

TASTING 04 — 41 € / άτομο

Blason d’Issan · Margaux
Καπνιστό τυρί

Νεμέα Grand Reserve · Cavino
Brie

Cuvée Λαντίδη
Roquefort

Οι τιμές περιλαμβάνουν τα κρασιά, τα τυριά και τους νόμιμους φόρους.

Ελλάδα × Γαλλία

Κρασί · Γεύσεις · Wine Dilemma

ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΟΥ ΔΙΟΝΥΣΟΥ

THE WINE DILEMMA

Δοκίμασε. Σύγκρινε. Διάλεξε.

3 ΚΡΑΣΙΑ × 75 ml · 3 ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ ΤΥΡΙΩΝ

TASTING 05 — 47 € / άτομο

Chablis · Domaine Vincent Dampt
Φέτα

Bandol Rosé 2024 · Domaines Ott
Μανούρι

Bourgogne Pinot Noir · Domaine d’Ardhuy
Κεφαλογραβιέρα

TASTING 06 — 52 € / άτομο

Sancerre Blanc · Jean-Paul Balland
Κεφαλοτύρι

Bandol Rosé 2024 · Domaines Ott
Μανούρι

Blason d’Issan · Margaux, Bordeaux
Καπνιστό τυρί

Οι τιμές περιλαμβάνουν τα κρασιά, τα τυριά και τους νόμιμους φόρους.

Ελλάδα × Γαλλία

Κρασί · Γεύσεις · Wine Dilemma

Πλατό γαλλικών τυριών

Με ελληνικά συνοδευτικά

Τρία γαλλικά τυριά στο ίδιο πλατό, με γλυκές νότες ελληνικού μελιού και σύκου.

BRIE	Μαλακό και κρεμώδες
CHÈVRE	Γαλλικό κατσικίσιο τυρί
ROQUEFORT	Έντονος χαρακτήρας μπλε τυριού

ΣΤΟ ΠΛΑΤΟ

Ελληνικό μέλι ελάτης «βανίλια»
Καρύδια
Σαλάμι σύκου από την Εύβοια

20 €

Γαλλικές μπρουσκέτες

Τρεις συνδυασμοί στο ψωμί μπρουσκέτας μας.

Tartine Brie, Figue & Noix — 12 €

Brie, μαρμελάδα σύκου και καρύδια.

Tartine Chèvre, Miel & Noix — 12 €

Γαλλικό chèvre, μέλι, καρύδια και θυμάρι.

Tartine Roquefort, Poire & Noix — 12 €

Roquefort, μαρμελάδα αχλάδι και καρύδια.

Οι τιμές περιλαμβάνουν τους νόμιμους φόρους.

ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΟΥ ΔΙΟΝΥΣΟΥ

Το αφιέρωμα συνεχίζεται

Βραδιές που ετοιμάζουμε στο Cinque

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

Beaujolais Nouveau

Georges Duboeuf, με ζεστό τοστ από brie, μήλο και μουστάρδα Dijon.

ΣΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ

Σαμπάνιες & όστρακα

Μια γιορτινή συνάντηση γύρω από τις σαμπάνιες και τα όστρακα.

ΑΡΧΕΣ ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ

Galette des Rois & ελληνική βασιλόπιτα

Η γαλλική και η ελληνική παράδοση της νέας χρονιάς στο ίδιο τραπέζι.

ΤΕΛΟΣ ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ

Το τραπέζι των αμπελουργών

Με αφορμή τη Saint-Vincent, μια βραδιά αφιερωμένη στους ανθρώπους του αμπελιού.

Οι ημερομηνίες και οι λεπτομέρειες θα ανακοινωθούν.
Ρωτήστε την ομάδα μας για το πρόγραμμα του καταστήματός σας.
