

Πρώτα / Starters

€ 9.00 à la carte

Σούπα Γκασπάτσο

κρύα τοματόσουπα, φρέσκα λαχανικά

Gazpacho Soup*chilled tomato soup, fresh vegetables***Ομελέτα με σχοινόπρασο****Chive omelet****Σαλάτα κοτόπουλο**Σταμναγκάθι, αντίδια, μαρούλι,
ξινή σος με κόκκους μουστάρδας**Chicken salad***Cichorium Spinosum, endive, green salad,
sour sauce with mustard seeds***Κρητική σαλάτα**Ντομάτα, παξιμάδι, κάπαρη, γλιστρίδα, ξινή μυζήθρα,
πράσινες ελιές Μανιάκι**Cretan salad***Tomato, whole-wheat cracker, purslane,
sour mezethra cheese, green maniakí olives***Σαλάτα Point of View**Σταμναγκάθι, Λόλα, αντίδια, ρόκα, σπανάκι, ρόδι,
καρύδια, τυρί chevre, λιαστή ντομάτα, σος μπαλσάμικο**Point of View salad***Cichorium Spinosum, chevre cheese, sun-dried
tomatoes, sauce balsamico***Ψητά λαχανικά**Μελιτζάνα, κολοκύθι, πιπεριά, μανιτάρια Porto bello,
σος λεμονιού**Grilled vegetables***Eggplants, vegetable marrow, sweet pepper,
porto bello mushrooms, lemon sauce***Fondue Τυριών € 20.00**

Με χωριάτικο λευκό και μαύρο ψωμί

Cheese Fondue*With white and whole-wheat bread*Κουβέρ € 1.50
Couvres

Κυρίως Πιάτα / Main Course

€ 12.00 à la carte

Φρέσκα ζυμαρικά

Με πέστο βασιλικού, ελιά, μελιτζάνα,
 λιαστή ντομάτα, λεπτά φύλλα παρμεζάνας

Fresh home made pasta

With basil pesto, olives, eggplants,
 sun-dried tomato, thin parmesan leafs

Ραβιόλια Σολομού

Χειροποίητα ραβιόλι, ανθότυρο, μπρικ

Salmon ravioli

Handmade ravioli, anthytyro cheese, fish roe

Ριζότο μανταριών

Σπαράγγια, παρμεζάνα

Mushroom risotto

Asparagus, parmesan

Κοτόπουλο φιλέτο

Με σος τεριάκι, συνοδεύεται με λεπτές τηγανητές
 πατάτες και ψητούς αμανήτους

Chicken fillet

Teriyaki sauce, thin sliced potatoes, grilled mushrooms

The Point of View Burger

Μοσχαρίσιο Burger με τυρί Fontina, speck,
 ντομάτα & μαρούλι

Fontina cheese, Speck, tomato, lettuce

NY Rib Eye Steak

Επιπλέον χρέωση / Supp. € 4.00

Μπριζόλα Rib Eye Αμερικής, φρέσκες τηγανητές
 πατάτες, σος "Point of View"

Rib Eye steak, fresh cut potatoes, "Point of View" sauce

Φιλέτο του Σατανά

Επιπλέον χρέωση / Supp. € 3.00

Με καυτερή σάλτσα πιπεριού, μανιτάρια

Satan's steak

Hot pepper sauce, mushrooms

Λαυράκι φιλέτο

Ψημένο σε λαδόκολλα με ρατατουϊ λαχανικών, σος αρίζμαρι

Sea bass

Cooked in oil paper, vegetable ratatouille, sauce arizmari

Σολομός φιλέτο

Στον ατμό, σος λεμονιού

Salmon fillet

Steam cooked perch, lemon sauce

Γλυκά / Desserts

€ 6.00 à la carte

Γλυκό της ημέρας / Today's dessert**Πανακόττα / Panacota**Σος από φρέσκιες φράουλες
*Sauce from fresh strawberries***Κρέμ Μπριλέ / Crème Brule****Μους σοκολάτας / Chocolate Mousse****Γιαούρτι με φρούτα / Yoghurt with season fruits****Παγωτό / Ice Cream**Παγωτό δύο γεύσεων της επιλογής σας
*Two ice cream scoops of your choice***Soft drinks** (250 ml) € 2.50**Avra** natural mineral water (1 lt) € 2.50**San Pelegrino** sparkling water (1 lt) € 3.50**Spirits & long drinks** € 7.00**Extra spirits** € 9.00**Mixed drinks** (50 ml) € 7.00**Μπίρες / Beers****Mythos** Hellenic lager (330 ml) € 3.00**Corona** Mexican beer (330 ml) € 4.00**Mc Farland** traditional red beer (330 ml) € 5.00**Paulaner** Hefe-Weisbier (500 ml) € 5.00

Cocktails

€ 9.00

Classic Martini

vodka / gin, olives

Cosmopolitan

vodka, cranberry juice, lime juice

Big Apple Martini

vodka, apple juice, cointreau

Mojito

rum, lime juice, mint, sugar

Lemon Drop

vodka, lemon juice, sugar

Manhattan

bourbon, sweet vermouth, bitters

Dirty Martini

vodka, dry vermouth, juice, olive

Bellini

prosecco, peach nectar

Bronx

gin, orange juice, sweet and dry vermouth

Caipirinha

cachacha, lime juice, brown sugar

Kir

White wine, crème de cassis

Kir Royal

Sparkling wine, crème de cassis

Λίστα Κρασιών / Wine List**ΛΕΥΚΑ / WHITE (750 ml)**

Chablis A.C., J. Moreau & Fils France, Chardonnay,
(Ραβιάλια Σολόμου, Λαβράκι Φιλέτο)
Gl. € 8,00 Bt. € 25,00

Vina Esmeralda, M. Torres
Spain, gewurtraminer-moscatel
Gl. € 5,00 Bt. € 17,00

Sauvignon Blanc Marlborough, Coopers Creek
New Zealand
Gl. € 7,00 Bt. € 23,00

Caliterra Chardonnay, Caliterra Chile, Chardonnay
Gl. € 5,50 Bt. € 18,00

Private Selection, R. Mondavi California, Chardonnay
(Σαλάτα "Point of view", Ριζότο μανταριών)
Gl. € 8,00 Bt. € 26,00

Santa Digna, M. Torres Chile, Sauvignon blanc
(Κρητική σαλάτα, Σαλάτα κοτόπουλο, Ριζότο μανταριών)
Gl. € 5,50 Bt. € 18,00

Villa Antinori, Antinori Italy, Malvasia-Chardonnay
(Σαλάτα κοτόπουλο, Πέρκα φιλέτο)
Gl. € 5,50 Bt. € 18,00

Φολή, Κτήμα Μερκούρη Τ.Ο Λετρίνων, ροδίτης-viogner
(Σαλάτα κοτόπουλο, Πέρκα φιλέτο)
Gl. € 6,00 Bt. € 19,00

Μεθυστάνες, Κτήμα Ντούγκου
Επιτραπέζιος οίνος, ροδίτης-μπατίκι
(Ομελέτα με σχινόπρασο)
Gl. € 5,00 Bt. € 16,00

Κτήμα Αργυρού, Αργυρός Σαντορίνη, Ασύρτικο
(Κρητική σαλάτα, Λαβράκι φιλέτο, Πέρκα φιλέτο)
Bt. € 48,00

KOKKINA / RED (750 ml)

Dona Silvina Malbec 2004, Αργεντινή
(Φιλέτο του σατανά, The "POINT OF VIEW" burger)

Gl. € 7,00 Bt. € 25,00

Caliterra Carmenere, Caliterra Chile, carmenere

Gl. € 5,50 Bt. € 18,00

Escudo Rojo, Baron Philippe Chile,
Cabernet Sauvignon, Carmenere, Cabernet Franc, Syrah
(Φιλέτο του σατανά)

Gl. € 7,00 Bt. € 22,00

Rioja Crianza, Marques De Caceres

Spain, Tempranillo (Κοτόπουλο φιλέτο)

Gl. € 6,00 Bt. € 19,00

Private Selection, R. Mondavi

California, Cabernet Sauvignon (NY Rib Eye Steak)

Gl. € 7,50 Bt. € 27,00

Santa Cristina, Antinori Italy, Sangiovese-Merlot

(Φρέσκα ζυμαρικά)

Gl. € 5,50 Bt. € 18,00

Rawsons Retreat, Penfolds

Australia, Shiraz-Cabernet Sauvignon (The "POINT OF VIEW" burger)

Gl. € 6,00 Bt. € 20,00

Chateau Pey La Tour Reserve, Dourthe

France-Bordeaux Surerieur A.C., Merlot,

Cabernet Saunignon, Cabernet Franc

Gl. € 7,00 Bt. € 22,00

Caliterra Merlot, Caliterra Chile, Merlot

(Σαλάτα "POINT OF VIEW")

Gl. € 5,50 Bt. € 18,00

Mas La Plana, M. Torres Spain, Cabernet Sauvignon

(Φιλέτο του σατανά)

Bt. € 55,00

Chateau Le BOSCO, Dourthe France-St. Estephe A.C.,

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Bt. € 49,00

Ανάρης, Κτήμα Μερκούρη

Τ.Ο Ηλείας, Αυγουσιτιάτης, Mourverde (Fondue)

Gl. € 6,00 Bt. € 20,00

Escapades, Gerovassiliou, Tsaktsarlis, Soldatos*South Africa, Pinotage 2006**(The "POINT OF VIEW" burger, Φιλέτο του σπανά)*

Gl. € 50,00

Νεμέα Αιβαλή, Αιβαλής*Ο.Π.Α.Π. Νεμέα, Αγιωργήτικο*

Gl. € 7,00 Bt. € 23,00

Κτήμα Μερκούρη, Κτήμα Μερκούρη*Τ.Ο. Λετρινών Μαυροδάφνη, Refosco*

Gl. € 6,00 Bt. € 20,00

Μεθυστάνες, Κτήμα Ντούγκου*Επιτραπέζιος οίνος, Ξινόμαυρο, Κραστάτο, Σταυρωτό*

Gl. € 6,00 Bt. € 20,00

POZE / ROSE (750 ml)**Rioja Rosado, Marques De Caceres***Spain, Tempranillo**(Ψητά λαχανικά)*

Gl. € 5,50 Bt. € 18,00

Λαμπαδιάς, Κτήμα Μερκούρη Τ.Ο. Ηλείας, Grenache

Gl. € 6,00 Bt. € 19,00

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ / SPARKLING WINES

(750 ml)

Cava Castell Real Tesoro*Spain, white sparkling dry**wine from the variety Xarello & Parellada*

Gl. € 5,00 Bt. € 20,00

Baccorosa, Zonin Italy, rose sparkling sweet wine*from topical varieties**(Aperitif, Dessert)*

Gl. € 6,00 Bt. € 22,00

CHAMPAGNE**Moet & Chandon Brut Imperial (750 ml) € 60.00**