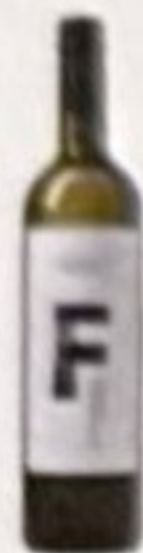


Wine

F by Folvos 2024, Moscató & Assyrtiko, Φολίβος Παναστροπής, 13% vol.

Το Moscató προέρχεται από την Αχαΐα ενώ το Assyrtiko από την Αττική και Viotia. Fermentation in low temperatures and short ageing on the fine lees. Pale lemon colour. Medium intensity on the nose, with the rose petal notes of Muscat dominating. Dry on the palate, medium bodied, crisp acidity. A refreshing, modern white wine.



Roditis 2024, Tetramythos, Αχαΐα, 12,5% vol.

Βιολογικός Οίνος. Ορεινός, μη αρδευόμενοι αμπελώνες ηλικίας τριάντα ετών και πάνω, ανθοποίηση με ελάχιστες προσθήκες και παρεμβάσεις. Χρώμα μέτριο χρυσοπράσινο. Στη μύτη έντονα αρώματα ώριμων κίτρινων φρούτων και ελάχιστα μπαχαρικά. Στόμα ξηρό, με μέτριο σώμα και μακρά, πολύπλοκη επίγευση. Ένας Roditis γεμάτος προσωπικότητα.



Dafnios 2021, Λιάτικο, Δουλουφάκης, Ηράκλειο, Κρήτη, 14% vol.

Βιολογική καλλιέργεια των αμπελώνων, απολή εκκύλιση των σταφυλιών, ωρίμαση για 12 μήνες σε μεγάλα δρύινα βαρέλια και στη συνέχεια παλαίωση στη φιάλη. Χρώμα απαλό ρουμπινί. Μύτη μέτριας έντασης, με νότες ώριμων κόκκινων φρούτων και δρυός. Στόμα ξηρό, με γεμάτο σώμα και καμηλές ταννίνες. Ένα βελούδινο ερυθρό.



Αχία 2022, Xinomavro & Syrah, Κτήμα Άλφα, Φλώρινα, 14,5% vol.

Το Xinomavro προέρχεται από αμπελώνες ηλικίας μεγαλύτερης των 35 ετών, ενώ το Syrah από κλήματα 20 ετών και άνω. Η ωρίμανση πραγματοποιείται σε μικρά δρύινα βαρέλια, 50% καινούργια, για δώδεκα μήνες και στη συνέχεια η παλαίωση γίνεται στη φιάλη. Χρώμα βαθύ πορφύρεο. Έντονη μύτη, με αρώματα ώριμων μαύρων φρούτων και βανίλιας. Στόμα ξηρό, με γεμάτο σώμα, πυκνές ταννίνες και όγκο. Ένα πυκνό ερυθρό κρασί, γεμάτο δύναμη.



F by Folvos 2024, Muscat & Assyrtiko, Folvos Papastratis, 13% vol.

Muscat is sourced from Achaia, Peloponnese while Assyrtiko comes from Attiki and Viotia. Fermentation in low temperatures and short ageing on the fine lees. Pale lemon colour. Medium intensity on the nose, with the rose petal notes of Muscat dominating. Dry on the palate, medium bodied, crisp acidity. A refreshing, modern white wine.

Roditis 2024, Tetramythos, Achaia, 12,5% vol.

Organic wine. Mountainous, non-irrigated vineyards, thirty years old or older, wine made with minimal interventions and additions. Medium gold-green colour. Intense aromas on the nose, dominated by ripe yellow fruits and hints of spice. On the palate it is dry, with medium body and a long, complex finish. A Roditis full of personality.

Dafnios 2021, Liatiko, Douloufakis, Heraklion, Crete, 14% vol.

Organic cultivation of the vineyards, soft maceration, maturation for 12 months in large oak barrels and then aging in bottle. Pale ruby colour. Medium intensity on the nose, with notes of ripe red fruits and oak. Dry on the palate, with full body and low tannins. A velvety red.

Achia 2022, Xinomavro & Syrah, Alpha Estate, Florina, 14,5% vol.

Xinomavro vines are 35 years old or older, Syrah vineyards are 20+ years old, maturation in small oak barrels, 50% new, for 12 months and thereafter aged in bottles. Deep purple colour. Intense on the nose, with aromas of ripe black fruits and vanilla. Dry on the palate, with full body, dense tannins and volume. A dense red wine, full of power.

Σε αυτό το ταξίδι στην ελληνική γαστρονομία, ενώνουμε τις δυνάμεις μας με διακεκριμένους Chef για να σας προσφέρουμε μια ολοκληρωμένη γευστική εμπειρία στον αέρα. Η ομάδα των Gastronomics μεγαλώνει και μαζί με τους Executive Chef Λευτέρη Λαζάρου & Χριστόφορο Πέσκια, προστίθεται και ο Executive Chef Αλέξανδρος Τσιωτίνης, που σε συνδυασμό με τον Pastry Chef Στέλιο Παρλιάρου και τον Master of Wine Κωνσταντίνο Λαζαράκη, διαμορφώνει μια νέα γαστρονομική εμπειρία στη Business Class.

Joining you on this journey through Greek food and culture, to offer a complete dining experience in the air, are some of the most distinguished chefs. The Gastronomics team is growing too. Alongside our Executive Chefs Lefteris Lazarou and Christoforos Peskias, Executive Chef Alexandros Tsiotinis is joining us together with Pastry Chef Stelios Parliaros and Master of Wine Konstantinos Lazarakis, to create a new culinary experience team for AEGEAN Business Class.

ROTI_HML_RET_MAY25



gastron^omics



A STAR ALLIANCE MEMBER

AEGEAN

Καλωσορίσατε στην πτήση μας

Η ομάδα των Σεφ μας ετοιμάζει για εσάς μοναδικά μενού, αξιοποιώντας τα καλύτερα υλικά του τόπου μας, δημιουργώντας μικρές ιστορίες ελληνικής γαστρονομίας.

Η AEGEAN προσφέρει την υπηρεσία προπαραγγελίας γεύματος και σας δίνει τη δυνατότητα να επιλέξετε μέσα από μια ποικιλία γεύσεων και πιάτων, εξασφαλίζοντας το γεύμα της επιλογής σας. Ταυτόχρονα δίνει σε εμάς χρόνο να προετοιμάσουμε αυτό ακριβώς που επιθυμείτε, αλλά και να περιορίσουμε τη σπατάλη τροφίμων, μια κίνηση φιλική προς το περιβάλλον. Μπορείτε να επιλέξετε το γεύμα που επιθυμείτε, καθώς και γεύμα ισλαμικών προτύπων στη σελίδα μας, aegeanair.com, έως και 24 ώρες πριν την αναχώρησή σας.

Σε περίπτωση που δεν έχετε χρησιμοποιήσει την υπηρεσία προπαραγγελίας, υπάρχει πάντα πρόβλεψη γεύματος για εσάς κατά τη διάρκεια της πτήσης. Εάν η πρώτη σας επιλογή δεν είναι διαθέσιμη, λυπούμαστε πολύ γι' αυτό. Θα υπάρχει διαθεσιμότητα για εσάς μια εξίσου γευστική επιλογή.

Από όλους εμάς στην AEGEAN, ελπίζουμε να απολαύσετε τη σημερινή πτήση μαζί μας και σας ευχόμαστε ένα άνετο ταξίδι.

Welcome Onboard

Our star chefs carefully curate the menu for each flight using the finest ingredients to bring you an authentic taste of Greece.

AEGEAN offers a pre-order service that allows you to choose from a wide range of main course options or a menu according to Islamic principles before you travel. Planning ahead enables us to prepare exactly what you prefer and be friendlier to the environment by reducing food waste and weight onboard. Your menu selections can be made 24 hours before departure at aegeanair.com.

In case you have not already used our pre-order service, there is always a provision for meal selection during the flight. If your first choice is not available onboard today, we are very sorry, but we're sure you'll find something just as nice!

We hope you enjoy your flight with AEGEAN today and wish you a very comfortable journey.



Our Menu

» Ορεκτικό

Σαλάτα Κινόα με Λαχανικά

» Κυρίως Γεύμα

Επιλογή από τον EXECUTIVE Chef
Λευτέρη Λαζάρου

Φιλετάκια Κοτόπουλου με Ανθότυρο,
Σάλτσα Ψητού και Πουρέ Πατάτας
με Τρουφάδα
ή
Τουρνεντό Φιλέτο με Σάλτσα Ψητού,
Σταφίδες, Πουρέ Παστινάκι και Ψητές
Πιπεριές

» Τυρί

Γραβιέρα Σπηλιάς και
Γραβιέρα Νάξου

» Επιδόρπιο

από τον EXECUTIVE Chef Pâtissier
Στέλιο Παρλιάρου

Τάρτα Αμυγδάλου με Πορτοκάλι

» Appetizer

Quinoa Salad with Vegetables

» Main Course

Hot Entrée Choice by EXECUTIVE Chef
Lefteris Lazarou

Chicken Fillets with Anthotyro Cheese,
Roast Sauce and Potato Purée
in Truffle Oil
or
Beef Tournedos with Roast Sauce,
Parsnip Purée, Raisins and Grilled
Peppers

» Cheese

"Spillas" Graviera Cheese and
Graviera Cheese from Naxos Island

» Dessert

by EXECUTIVE Chef Pâtissier
Stelios Parliaros

Orange Almond Tart

Our Bar

Αποστάγματα

Johnnie Walker Black Label Ουίσκι
Mataroa Τζιν
Smirnoff Βότκα

Κοκτέιλ

Coppa Mai Tai
Coppa Paloma

Του Τόπου μας

Πλωμάρι Ούζο
Ήδωνικό Τσίπουρο
Amalia Αφρώδες Κρασί
Μαστίχα Χίου ή Κουμανταρία*

Μπύρες

ΦΙΞ Ελλάς
Mythos

Χυμοί & Αναψυκτικά

Χυμός Πορτοκάλι
Χυμός Μήλο
Χυμός Τομάτα
Schweppes Τόνικ
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Sprite
Φυσικό Μεταλλικό Νερό
Φυσικό Ανθρακούχο Νερό

Καφές

Puro Fairtrade Καφές Φίλτρου
Caffè Vergnano Εσπρέσο
Caffè Vergnano Εσπρέσο Ντεκαφεϊνέ
Caffè Vergnano Καπουτσίνο

Αφεψήματα

Anassa Βιολογικό Τσάι του Βουνού
Lipton Πράσινο Τσάι / Μαύρο Τσάι
Anassa Βιολογική Λουίζα

Ρόφημα Ζεστής Σοκολάτας Puro

Ρόφημα Αμυγδάλου χωρίς Ζάχαρη - Όλυμπος

Spirits

Johnnie Walker Black Label Whiskey
Mataroa Gin
Smirnoff Vodka

Cocktails

Coppa Mai Tai
Coppa Paloma

Local Drinks

Plomari Ouzo
Idoniko Tsipouro
Amalia Sparkling Wine
Chios Mastiha or Commandaria*

Beer

FIX Hellas
Mythos

Refreshments

Orange Juice
Apple Juice
Tomato Juice
Schweppes Tonic Water
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Sprite
Natural Mineral Water
Natural Sparkling Water

Coffee

Puro Fairtrade Filter Coffee
Caffè Vergnano Espresso
Caffè Vergnano Decaf Espresso
Caffè Vergnano Cappuccino

Herbal Infusions

Anassa Organic Mountain Tea
Lipton Green Tea / Black Tea
Anassa Organic Lemon Verbena

Hot Chocolate Drink Puro

Almond Milk without Sugar - Olympus

Σχετικά με τα αλλεργιογόνα, παρακαλούμε ζητήστε περισσότερες πληροφορίες από το πλήρωμα καμπίνας.

For allergies, please ask your cabin crew for more details.

* Διατίθεται μόνο σε επιλεγμένες πτήσεις από Κύπρο.

* Is only available on selected flights from Cyprus.