

Wine List

Οίνοι Λευκοί

ΑΡΓΥΡΙΟΥ - ΕΡΩΧΟΣ - Ασύρτικο/Sauvignon Blanc/Ροδίτς.
Λαμπερό πρασινοκίτρινο χρώμα με αρώματα εσπεριδοειδών.
Ισορροπημένο και φινετσάτο. Συνοδεύει λευκά κρέατα, θαλασσινά και πιάτα φρούτων.

ΑΡΓΥΡΙΟΥ - Μαλαγουζιά.
Αρώματα εσπεριδοειδών με νότες λευκών λουλουδιών. Χρώμα πράσινο με κίτρινες ανταύγειες. Φρέσκο και ζωηρό. Συνδυάζεται με κίτρινα τυριά και πολύχρωμες σαλάτες.

ΚΤ. ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ - ΑΣΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ - Βιβιανό.
Χρώμα χρυσαφί. Πλούσια γεύση μακράς επίγευσης, πολύπλοκο και σαγηνευτικό. Αρώματα τροπικών φρούτων, βοτάνων και ξηρών καρπών. Συνοδεύει λευκά κρέατα, ζυμαρικά και σαλάτες.

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ - Sauvignon Blanc.
Αρώματα εσπεριδοειδών με μια γλυκιά χροιά πεπονιού. Στόμα γεμάτο με ζωηρή επίγευση. Συνοδεύει λευκά κρέατα, ζυμαρικά με κρεμώδεις σάλτσες και θαλασσινά.

ΟΙΝΟΓΕΝΕΣΙΣ - ΦΕΓΓΙΤΕΣ - Sauvignon Blanc/Ασύρτικο.
Χρώμα φωτεινό με απαλές χρυσοκίτρινες ανταύγειες. Άρωμα εξωτικών φρούτων και εσπεριδοειδών. Ισορροπημένο στόμα μακριάς επίγευσης. Συνοδεύει λευκά κρέατα, πίτσες, ζυμαρικά και θαλασσινά.

SANTA MARGHERITA - Pinot Grigio.
Χρώμα μέτριο λεμονί. Αρώματα αχλαδιού,λεμονιού και λευκών λουλουδιών. Δροσερή οξύτητα στο στόμα. Συνδυάζεται με pesto και πιάτα θαλασσινών.

Οίνοι Ροζέ

ΑΡΓΥΡΙΟΥ - TANGO - Μαυρούδι Αραχώβης.
Αρώματα ροδάκινου και τριαντάφυλλου. Ζωηρή οξύτητα στο στόμα, ευχάριστο και δροσερό. Συνοδεύει ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες, κίτρινα τυριά και φρούτα εποχής.

GRAPES - Κτήμα Πυργάκη Ημίγλυκο
Συνοδεύει ζυμαρικά, δροσερές σαλάτες, πίνεται ως απεριτίφ.

MESSENICOLAS DOMAINE - ΑΠΟ ΔΥΟ ΧΩΡΙΑ.
Μαύρο Μεσσηνικόλα Ημίξηρο. Λαμπερό χρώμα από πέταλα τριαντάφυλλου. Αρώματα κόκκινων φρούτων και έντονες νότες καραμέλας. Συνοδεύει μαλακά κίτρινα τυριά, πιάτα ζυμαρικών και κρέατα με γλυκόξινες σάλτσες.

LA TOUR MELAS - IDYLLE - Granache/syrah/Αγιωργίτικο.
Χρώμα λαμπερό, θυμίζει ροζ τριαντάφυλλο και το ροζέ της Προβηγκίας.Υπέροχη φρεσκάδα στο στόμα, ισορροπία και ωραία ένταση. Συνδυάζεται με πιάτα ιταλικής κουζίνας, καπνιστό σολομό και πιάτα αλλαντικών

Οίνοι Ερυθροί

ΑΡΓΥΡΙΟΥ - ΕΡΩΧΟΣ - Μαυρούδι Αραχώβης/Merlot.
Χρώμα βαθύ κόκκινο με μωβ ανταύγειες. Άρωμα από φρούτα του δάσους και νότες καπνιστού. Συνοδεύει κρέατα σχάρας, κόκκινες σάλτσες και τυριά.

ΑΡΓΥΡΙΟΥ - MERLOT
Ένα Merlot απο τους αμπελώνες Παρνασσού που είναι αντιπροσωπευτικό του terroir της περιοχής! Ένα εκλεκτό κρασί βαθύ κόκκινο στο χρώμα, με πλούσια αρώματα φρούτων του δάσους και διακριτικές νότες βανίλιας και ξύλου. Πλούσιο στην υφή με βελούδινη επίγευση. Ταιριάζει με κρέατα με κόκκινες σάλτσες και με σκληρά και μαλακά κίτρινα τυριά.

Αφρώδεις Οίνοι

ANGELI - MOSCATO D’ASTI - Moscato blanco.
Ευχάριστο, με έντονα αρώματα λουλουδιών και εσπεριδοειδών, κομψό αφρισμό και σωστή ισορροπία σακχάρων. Πίνεται σαν απεριτίφ.

MOET σαμπάνια
ΠΟΤΗΡΙ SANGRIA
ΚΡΑΣΙ 1/2 lt

Τη λίστα επιμελήθηκε το κατάστημα ΟΙΝΟΘΗΚΗ, Διάκου 2 - Λαμία

Μηύρες

EZA Lager 4,50€
Fix 4,50€
Fisher 4,50€
Kaizer 4,50€
Corona 6,50€
Fix άνευ 4,50€
Ποτήρι (330ml) 4,00€
Ποτήρι (500ml) 4,50€

Αναψυκτικά

Coca Cola / Coca Cola Zero 3,00€
Sprite 3,00€
Fanta 3,00€
Soda 2,50€
Pink grapefruit soda (Three Cents) 4,50€
Ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό (330ml) 2,50€
Φυσικό μεταλλικό νερό (1,5lt) 1,50€

Γλυκά - Παγωτά

Σουφλέ σοκολάτας: με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης 8,00€
Brownies σοκολάτας με καρύδια και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης 7,50€
Cheesecake: μπισκότο, mous philadelphia και επικάλυψη καραμέλας 8,00€
Κρέπα με σοκολάτα 5,50€
Κρέπα με σοκολάτα, μπισκότο και παγωτό 8,50€

Παγωτό
Σοκολάτα
Βανίλια Μαδαγασκάρης
Φράουλα
Cookies Oreo
Sorbet λεμόνι

Ροφήματα

Εσπρέσσο 4,00€
Καπουτσίνο 4,50€
Freddo Εσπρέσσο 4,50€
Freddo Καπουτσίνο 4,50€
Φραπέ 4,50€
Nescafe 4,50€
Ελληνικός 4,00€
Ελληνικός διπλός 4,50€
Φίλτρου 4,50€
Τσάι κρύο Lipton Zero 330ml, Ροδάκινο, Λεμόνι, 5,00€
Σοκολάτα 5,50€
Φυσικός χυμός πορτοκάλι 5,50€
Φυσικός χυμός ανάμεικτος 6,50€
Πορτοκάλι, Motion, Ροδάκινο, Βύσσινο (Amita) 4,50€
Γρανίτα φράουλα 4,50€

*Τα πιάτα μας ακολουθούν το πρότυπο της Μεσογειακής Διατροφής
*Στα παραπάνω φαγητά, δεν αναφέρονται όλα τα συστατικά, παρακαλώ ενημερώστε το σερβιτόρο για ενδεχόμενες αλλεργίες.
*Όλα τα θαλασσινά είναι κατεψυγμένα
Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αγγελής Σπύρος
Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο)

Ποτά

Απλά 8,00€
Σπέσιαλ 9,50€
Ούζο (50ml) 6,00€
Τσίπουρο (50ml) 6,00€
Ούζο (200ml) 15,00€
Τσίπουρο (200ml) 15,00€



Camino

Restaurant - Cocktailbar

tel - wifi key: 2235080755



www.camino.gr

Ορεκτικά

Ψωμάκι στον ξυλόφουρνο και dip	1.50€
Bruschetta / 4 τεμάχια ντομάτα, παρμεζάνα και αρωματικά βότανα	5.50€
Λουκουμαδάκια τυριών κρέμα ψητής γλυκιάς πιπεριάς και σάλτσα φέτας	8.00€
Φορμαέλα σαγανάκι / 2 τεμάχια	8.00€
Γαρίδες σχάρας με σάλτσα sweet chilli	13.50€
Γαρίδες σαγανάκι	13.50€
Μύδια σαγανάκι	11.50€
Μελιτζάνα σαγανάκι στον ξυλόφουρνο σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, φέτα, παρμεζάνα	9.00€
Μανιτάρια με μανούρι pesto βασιλικού και μυρωδικά	9.50€
Μανιτάρια πλεурώτους στη σχάρα	9.00€
Αφράτοι κολοκυθοκεφτέδες φρέσκα μυρωδικά, σάλτσα από γιαούρτι και μουστάρδα	8.50€
Φλογέρες prosciutto mozzarella, ντομάτα και dressing από μέλι και μουστάρδα	9.50€
Τηγανητή φέτα Παρνασσού μέλι και σουσάμι	9.00€
Πατάτα ψητή στον ξυλόφουρνο λουκάνικο, bacon, μανιτάρια και λιωμένο cheddar	9.50€
Φρέσκιες τηγανητές πατάτες με σάλτσα cheddar και bacon	9.00€
Ποικιλία ορεκτικών για 2 άτομα φλογέρες, κολοκυθοκεφτέδες, φορμαέλα, ψητά λαχανικά και ψητή πατάτα	16.50€
Camino: φύλλα ρόκας, φιλετάκια χοιρινά, ρόδι, καρύδι, flakes παρμεζάνας & dressing βαλσάμικου	12.00€
Γαρίδες: ανάμεικτα λαχανικά, avocado, αγγούρι, φρούτο εποχής και dressing από κάρφη και άνηθο	13.50€
Κατσικίσιο τυρί: ανάμεικτα πράσινα λαχανικά, crispy prosciutto και φρούτο εποχής με vinaigrette από πετιμέζι	12.00€
Burrata mozzarella: ντοματίνια, αβοκάντο, φυστίκι, κρουτόν από κουλούρι Θεσσαλονίκης και pesto βασιλικού	13.50€
Malibu: πράσινα λαχανικά, bacon, κουκουνάρι, παρμεζάνα, κρουτόν και dressing από μέλι και μουστάρδα	11.50€
Caesar’s: iceberg, μαρούλι, κοτόπουλο, bacon, κρουτόν και παρμεζάνα	11.50€
Verde: Ρόκα, σπανάκι, μανούρι, λιαστή ντομάτα με vinaigrette balsamico	11.00€
Ελληνική : ντομάτα, πολύχρωμες πιπεριές, κάρφη, φέτα, κρεμμύδι, παξιμάδι και ελαιόλαδο	11.00€
Chef: μαρούλι, αγγούρι, ντομάτα, ζαμπόν, καλαμπόκι, gouda, ows chef	11.00€

Ζυχαρικά

Σπαγγέτι Μπολονέζ φρέσκος μοσχαρίσιος κιμάς και μυρωδικά	12.00€
Σπαγγέτι Καρμπονάρα guanciale, κρόκος αυγού και παρμεζάνα	12.50€
Σπαγγέτι στον ξυλοφούρνο bacon, ζαμπόν, μανιτάρια, σάλτσα ντομάτας και φέτα Παρνασσού	13.50€
Σπαγγέτι Μαφιόζο μανιτάρια, ελαφριά κρέμα γάλακτος και prosciutto Πάρμας	14.00€
Σπαγγέτι ολικής κοτόπουλο, ντοματίνια, μανούρι και pesto βασιλικού	13.50€
Ριγγατόνι 4 τυριά gouda, γραβιέρα, παρμεζάνα και blue cheese	11.00€
Ριγγατόνι mac & cheese bacon και αυγό στον ξυλόφουρνο	12.00€
Πέννες τρίχρωμες στήθος κοτόπουλου, πιπεριές και κρέμα γάλακτος	12.00€
Λαζάνια στον ξυλόφουρνο μοσχαρίσιος κιμάς και τυριά	13.00€
Παπαρδέλες με μοσχαρίσια μάγουλα ψημένα στον ξυλόφουρνο	17.00€
Παπαρδέλες με χοιρινά φιλετάκια πάστα μανιταριών και prosciutto	16.50€
Φρέσκα ραβιόλια γεμιστά με τυριά και κρέμα από μανιτάρια του δάσους	15.00€
Σπαγγέτι με καπνιστό σολομό σάλτσα βότκας και βασιλικό	14.00€
Λιγκουίνι με γαρίδες φρέσκια ντομάτα, pesto βασιλικού, αρωματισμένα με sambuca	17.00€
Λιγκουίνι θαλασσινών γαρίδες, μύδια και καλαμάρι, μαγειρεμένα στον ζωμό τους	18.00€
Αστακομακαρονάδα στον ξυλόφουρνο (350 - 400γρ)	39.50€

Ριζότο

Ριζότο με κοτόπουλο: μανιτάρια, σπανάκι, παρμεζάνα, και pesto βασιλικού	15.50€
Ριζότο porcini: ποικιλία μανιταριών με λευκό κρασί, παρμεζάνα και λάδι τρούφας	15.50€

Pizza

Margarita: σάλτσα ντομάτας, mozzarella και βασιλικός	10.00€
4 τυριά: mozzarella, blue cheese, gouda και κρέμα παρμεζάνας	12.50€
Πεπερόνι: σάλτσα ντομάτας, mozzarella και πεπερόνι	12.00€
Ζαμπόν - Μπέικον: σάλτσα ντομάτας, mozzarella, ζαμπόν, μπέικον	12.50€
Του Χωριάτη: σάλτσα ντομάτας, mozzarella, φέτα, φρέσκια ντομάτα,κρεμμύδι, ρίγανη, πιπεριά και ελιές	14.00€
Carbonara: σάλτσα carbonara, mozzarella, παρμεζάνα, μπέικον και μανιτάρια	14.00€
Mexicana: σάλτσα ντομάτας, mozzarella, κοτόπουλο, καλαμπόκι, μπέικον και barbeque σως	15.50€
Philadelphia: mozzarella, μπέικον, μανιτάρια και φρέσκια ντομάτα	15.50€
Piccante: σάλτσα ντομάτας, mozzarella, πεπερόνι, κρεμμύδι και peperoncino	13.00€
Special: σάλτσα ντομάτας, mozzarella, ζαμπόν, μπέικον, μανιτάρια, πιπεριά και πεπερόνι	15.00€
Modena: mozzarella, γαλοπούλα, pesto, ντοματίνια, φυστίκι Αιγίνης και burrata mozzarella	16.00€
Vegeterian: σάλτσα ντομάτα, mozzarella, πιπεριά, μανιτάρια, φρέ- σκια ντομάτα, κρεμμύδι, ελιές.	14.00€
Καπνιστή πανσέτα: πάστα τρούφας, mozzarella, μπέικον, μανιτά- ρια και φρέσκια ντομάτα.	15.50€
Prosciutto: σάλτσα ντομάτας, mozzarella, ρόκα και ντοματίνια	16.00€

Κρέας - ψάρι

Μπιφτέκι γαλοπούλας δροσερή σάλτσα από γιαούρτι	13.50€
Μπιφτέκι μοσχαρίσιο πατάτες τηγανητές και ψητά λαχανικά	12.50€
Μπιφτέκι μοσχαρίσιο με σάλτσα μουστάρδας μανιτάρια και bacon	14.00€
Κοτόπουλο 4 τυριά Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές	14.50€
Κοτομπουκιές πανέ συνοδεύονται απο κρύα σάλτσα μουστάρδας με μέλι και λεμόνι	13.50€
Φιλετάκια κοτόπουλου μανιτάρια, μουστάρδα, σταφίδες, μέλι και κρέμα γάλακτος	14.50€
American Burger μοσχαρίσιο μπιφτέκι, cheddar, μπέικον, ντομάτα, iceberg, μαγιονέζα sweet pickles και barbeque σως. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές.	13.50€
Chicken Burger τραγανό κοτόπουλο, iceberg, ντομάτα και σάλτσα μαγιονέζας Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές.	13.50€
Χοιρινή μπιριζόλα με τηγανητές πατάτες και ψητά λαχανικά	13.00€
Σνίτσελ από χοιρινό φιλέτο και κρέμα παρμεζάνας	15.00€
Μοσχαρίσιο φιλέτο σάλτσα από άγρια μανιτάρια Porcini και πατάτα σχάρας	27.50€
Ribeye (Black Angus) Ουρουγουάης με πατάτες baby	37.00€
Mixed grill για 2 άτομα: μπιφτέκι, φιλέτο κοτόπουλου, χοιρινά φιλετάκια, μπιφτέκι γαλοπούλας, λουκάνικο, με σάλτσα barbeque και σάλτσα από γιαούρτι	29.50€
Σολομός στον ξυλόφουρνο πουρές μπρόκολο, σαλάτα πλιγούρι και σάλτσα πορτοκάλι	20.00€
Φρέσκο λαυράκι στον ξυλόφουρνο αρωματικά χόρτα με ζωμό οστρακοειδών	18.00€
Καλαμάρι σχάρας με πατάτες τηγανητές (400γρ)	18.50€

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΠΙΑΤΑ

Κολοκυθάκια τηγανητά με σως γιαουρτιού 7.00 €

Καλαμαράκια τηγανητά με σως γιαουρτιού 13.50 €

Αρνί σε κλήματα, ψημένο στον ξυλόφουρνο
με πατάτες baby 17.00 €

Χοιρινό κότσι στον ξυλόφουρνο με πατάτες
baby 15.00 €



Camino

Restaurant - Cocktailbar