

twisted tapas everyday
12 noon til late

little things

to start...
grape firewater! 7.50
chilean pisco, lime juice, egg white

vinaria olives 1.75
w garlic, orange, thyme & coriander

bread & 'dukka' 2.50
focaccia, grissini & sourdough w
garlic confit & 'dukka' - toasted
sesame, cumin, coriander, almond

oven baked almonds 1.95
w garlic confit, sea salt & cayenne

sharing plate:

twisted 'tapas'

vinaria twisted dips plate - a little of each of our 4 twisted dips w pitta 8.80

roasted beetroot & cumin hummus w feta & dukka 4.80

classic tzatziki or salted peanut hummus w griddled pitta 4.20 **try both for €7.20**

smoky red pepper & feta 'tyrokafteri' dip 4.75

'twisted' garlic & cheese bread 5

a pot of sea salted 'edamame' soy beans 4.80

crunchy broccoli, apple, tahini, carob & pine nut salad 4.50

tortilla samosa stuffed w chorizo, potato & cheese 4.40 **new!**

halloumi fries w a piquante tomato jam 5.70

back on the menu! prawn, avocado & coriander salad 6.40

baked feta w tomatoes & black olives 4.95

new! salmon, sweet chilli, ginger & sesame seed skewers 6.90

octopus carpaccio w pink peppercorns & mandarin vinaigrette 8.20

green lip mussels, stuffed & baked 4.95

garlic & chilli prawns w lemon & rustic bread 7.60

chorizo in sticky wine & honey sauce 5.30

surf & turf - chargrilled ribeye steak & prawns w asian spiced soy sauce 9.80 **back on the menu!**

chargrilled fish plate - prawns, octopus, squid grilled w salsa verde 8.60

hot & cold! marinated pork & paprika skewers w paprika breadcrumb sauce 4.95

salted peanut hummus topped w fried chorizo, chilli flakes & grated grana padano 6.60

twisted trahana arancini stuffed w tomato & mint w avgolemeno sauce 7 **new & twisted!**

kefalotyri saganaki w sweet peppered figs 5.20 **a Vinaria favourite!**

new lamb skewer - iceberg, yogurt, pitta & tomato sauce 4

fried chicken & cauliflower, peanut hummus souvlaki 5.75

a Vinaria bestseller!

pasticcio croquettas - a Cypriot classic but rolled w breadcrumbs, fried w arrabbiata dip 4.95

potato wedges 3.50

'raciones' - a little bigger, perfect to share

twisted dips plate 8.80

4 little dips w pitta to start you on your journey...

whole baked camembert 11.70

baked, melted camembert w vinaria pear jam & toasts

pecorino plate 16

3 styles of Italian Pecorino w honey, walnuts, fig cake

dry-aged beef tagliata 17.50

cooked rare, thinly sliced steak w rocket, balsamic &
parmesan shavings

charcuterie board 15.90

prosciutto, finocchiona, thin sliced beef pastourma,
piccante salami, wine smoked pork loin

cheese & charcuterie

make your own board....

served w crackers, grapes & chutney

gorgonzola 4.50 / camembert 4.90 / grana-padano 4.90 / 6-month manchego 5.10 / pecorino sardo 5.40 /

2-month pecorino 4.90 / marinated feta 4 / smoked metsovone 5.10 / wine-infused pecorino 6.30

strong cheddar 4.50 / prosciutto 4.40 / finocchiona fennel salami 4.60 / piccante salami 3.90

thinly sliced beef pastourma 4.40 / wine smoked pork loin 4.80 / the perfect fruit & nut plate for cheese 6

sweet

a vinaria mess! - meringue, cream & passionfruit 6

vinaria's own strawberry cheesecake 6

affogato - vanilla ice-cream w double espresso 4.50

or 'twisted' w chocolate ice cream & a shot of Frangelico hazelnut liqueur 6.50

hot & cold: frozen dark berries w hot white chocolate pouring sauce! 5.50

squidgy chocolate brownie square w vanilla ice cream 6

mastica ice cream w pistachio glyco 4.90

to finish...
espresso martini 8
espresso, vodka, kahlua, shaken



scan here to get the menu
(EN/GR) on your phone:

Μικρά-Μικρά
Τέλεια για συνοδευτικά

Vinaria olives - 1.75
Πράσινες ελιές γίγαντες
μαριναρισμένες σε κόλιανδρο,
σκόρδο, θυμάρι και ξύσμα
πορτοκαλιού

Vinaria bread & 'dukka' - 2.50
Σπιτίσια focaccia, κριτσίνια, χωριάτικο
φρέσκο ψωμί και σκορδόλαδο και
καβουρδισμένο σισάμι, κύμινο,
κόλιανδρος & αμύγδαλα

Oven baked almonds - 1.95
Καβουρδισμένα αμύγδαλα με
σκορδόλαδο, θαλασσινό αλάτι
και πιπέρι καγιέν

Τα δικά μας τάπας

Πιατέλα για να μοιραστείτε: Δοκιμάστε και τις 4 αλοιφές μας σε μια πιατέλα με πίττα - 8.80

Κλασικό τζατζίκι ή χούμους με αλατισμένα φυστίκια και πίττα σχάρας - 4.20 (2 για 7.20)

Χούμους με παντζάρια περασμένα στο φούρνο. Σερβιρονται με φέττα και dukka - 4.80

Η δική μας τυροκαφετή με ψητές πιπεριές - 4.75

Ένα διαφορετικό σκορδόψωμο με κρέμα τυριού - 5

Φασόλια σόγιας edamame, σε θαλασσινό αλάτι και νιφάδες τσίλι - 4.80

Μια διαφορετική σαλάτα με μπρόκολο, πράσινο μήλο, ταχίνι, χαρουπόμελο και πινόλια - 4.50

Παναρισμένη tortilla με γέμιση από τσορίθο, πατάτα και τυρί - 4.40

Χαλούμι σαγανάκι με την δική μας πικάντικη μαρμελάδα ντομάτας - 5.70

Ξανά στο μενού: Σαλάτα με γαρίδες, αβοκάντο και κόλιανδρο - 6.40

Ελληνική φέττα στο φούρνο με ντομάτες και ελιές - 4.95

Σολομός σε ξυλάκι μαριναρισμένος με ασιάτικη σάλτσα τσίλι και σισάμι - 6.90

Χταπόδι καρπάτσιο με κόκκινο πιπέρι και σαλάτα με βινεγκρέτ μανταρινιού - 8.20

Μεγάλα πράσινα μύδια γεμιστά στο φούρνο - 4.95

Γαρίδες σε σκόρδο και τσίλι με λεμόνι και χωριάτικο ψωμί - 7.60

Καραμελλομένο Ισπανικό λουκάνικο chorizo σε κρασί και μέλι - 5.30

Ξανά στο μενού: Βοδινή μπριζόλα και γαρίδες με ασιάτικη σάλτσα σόγιας - 9.80

Γαρίδες, καλαμάρι και χταπόδι στη σχάρα με πράσινη σάλτσα βέρντε - 8.60

Χοιρινό σε ξυλάκι μαριναρισμένο σε πάπρικα και καπίρα - 4.95

Κρύο και Ζεστό: Χούμους με αλατισμένα φιστίκια και τηγανιτό τσορίθο. Σερβίρονται με τριμμένη γκράνα πατάνο, μπούκοβο και πίττα - 6.60

Κροκέτες τραχανά με χαλούμι και λιαστή ντομάτα σε σάλτσα από αυγολέμονο - 7

Ελληνικό τυρί σαγανάκι με πιπεράτη σάλτσα παστόσυκων - 5.20

αρνίσιο σουβλάκι με γιαούρτι, μαρούλι, σάλτσα ντομάτας και πίττα - 4

Κομμάτια από κοτόπουλο και κουνουπίδι τηγανιτά σε πίττα με χούμους και σκορδομαγιονέζα - 5.75

Κλασικό παστίτσιο παναρισμένο και τηγανιτό. Σερβίρεται με καυτερή ιταλική σάλτσα - 4.95

Τηγανιτές πατάτες - 3.50

Μεγάλα πιάτα τέλεια για δύο

Τυρί κάμεμπερτ στο φούρνο, λιωμένο με την δική μας μαρμελάδα αχλαδιού και ψωμί φούρνου τοστ - 11.70

Charcuterie board (cured): Προσιούτο, σαλάμι με φινόκιο, πικάντικο σαλάμι, Κρασάτο χοιρινό φιλέτο & Λεπτές φέτες παστουρμά, αγγουράκι τουρσί και ιταλική σαλάτα με κραμπί - 15.90

Βοδινή μπριζόλα Ξηράς Ωρίμανσης: Ψημένη gear με ρόκκα, ξύσμα παρμεζάνας και βαλσάμικο - 17.50

Τα τρία Pecorino - 16

Πεκορίνο 2μηνών, Πεκορίνο κρασάτο, Πεκορίνο 12μηνών - Τα τρία Pecorino με διαφορετικές ηλικίες και Συκοπιττα

Φτιάξε την δική σου πιατέλα

gorgonzola 4.50 / camembert 4.90 / grana-padano 4.90 / 6-month manchego 5.10 / pecorino sardo 5.40 /
2-month pecorino 4.90 / marinated feta 4 / smoked metsovone 5.10 / wine infused pecorino 6.30 /
strong cheddar 4.50 / prosciutto 4.40 / finocchiona fennel salami 4.60 / piccante salami 3.90 /
Λεπτές φέτες παστουρμά 4.40 / Κρασάτο χοιρινό φιλέτο 4.80 / the perfect fruit & nut plate for cheese 6

Γλυκά

Affogato - Παγωτό Βανίλια με διπλό εσπρέσσο - 4.50

Chocolate Affogato - Παγωτό σοκολάτα με εσπρέσσο και λικέρ φουντουκιου - 6.50

Παγωτό μαστίχα με χαλεπιανό γλυκό κουταλιού - 4.90

Σοκολατένια brownie με γεύση oreo και παγωτό βανίλιας - 6

Vinaria πάβλοβα Ξαμρέγκα, κρέμα από μασκαρπόνε και φρούτα του πάθους - 6

Το δικό μας τσίσκεικ φράουλας - 6

Κρύο και Ζεστό: μούρα με σάλτσα ζεστής λευκής σοκολάτας - 5.50