


Η «ΜάνηΒέλλα» λειτουργεί καθημερινά
από τις 10:00 το πρωί μέχρι τις 18:00 το απόγευμα.
Η κουζίνα μας ανοίγει στις 10:00 και κλείνει στις 18:00.

**Εκείνα που θέλεις νηστικός
τα κάνεις μεθυσμένος**
Ελληνική παροιμία

Π.Γ.Ε. Προστατευόμενη Γεωγραφική ένδειξη
Π.Ο.Π. Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης
 ΒΙΟ Προϊόν βιολογικής γεωργίας
DEMETER Προϊόν βιοδυναμικής γεωργίας

Εμπνευστήκαμε και επιμεληθήκαμε την λίστα κρασιών
μαζί με την Γεωργία Ηλιάδου, χημικό – οινολόγο.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις:
δημοτικός φόρος και Φ.Π.Α.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Δημήτριος Βελλόπουλος

Νέο Οίτυλο • +30 27330 54000 • www.manibella.gr



tripadvisor® ManiBella



manibella.gr

WIFI: MANIBELLA Password: manibella

επιδόρπιοι οίνοι

75ml | 375ml

NATURAL SWEET ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΔΩΡΑΚΑΚΟΥ

Ασύρτικο, Κυδωνίτσα, Μονεμβασιά | ΠΓΕ ΛΑΚΩΝΙΑ 2015 BIO

7€ | 40€

Οίνος λιαστός και φυσικώς γλυκός, από βιολογικούς αμπελώνες στην καρδιά της Λακωνίας. Μετά τον τρύγο στις αρχές του Σεπτεμβρίου, τα σταφύλια «λιάζονται» για μια εβδομάδα και έτσι το ποσοστό σακχάρων αυξάνεται φυσικά. Η παλαίωση του οίνου γίνεται σε δρύινα βαρέλια για τρία χρόνια, όπου και ολοκληρώνεται η ζύμωση αυτού του ιδιαίτερου, λευκού, γλυκού οίνου τύπου Malvasia.

MALVASIA ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ ΤΣΙΜΠΙΔΗ

60€

Ασπρούδες, Ασύρτικο, Κυδωνίτσα, Μονεμβασιά | ΠΟΠ ΛΑΚΩΝΙΑ 2012

Η αναβίωση του ομώνυμου μεσαιωνικού οίνου. Τα σταφύλια αποξηραίνονται στον ήλιο για 10-12 ημέρες. Ελεγχόμενη ζύμωση που σταματά φυσικά και έπειτα το κρασί παλαιώνει για 24 μήνες σε παλαιά δρύινα βαρέλια. Ένα γοητευτικό κρασί με πορτοκαλί και χρυσαφένιες αποχρώσεις, που με την πάροδο του χρόνου καταλήγουν σε κόκκινες και πορτοκαλί αποχρώσεις από κεχριμπάρι. Έντονο άρωμα, περίπλοκη γεύση και νότες εξωτικών μπαχαρικών. Πλούσιο στρογγυλό και βελούδινο σώμα. Γλυκιά γεύση από μέλι, σταφίδες και αποξηραμένα φρούτα, που εξισορροπούν με γοητεία την οξύτητα αυτού του εξαιρετικού κρασιού των τεσσάρων ποικιλιών. Η επίγευση είναι πολύ ευχάριστη και μακράς διάρκειας σαν την συναρπαστική ιστορία της Μονεμβασιάς!

Ολονυχτίς τον πότισες με το κρασί του Μίδα
κι ο Φάρος τον ελίκνιζε με τρεις αναλαμπές.
Δίηλα ο λιοστρόμος με μακριά πειρατική ηλεξίδα
κι αλάρχα μας το σκοτεινό λιμάνι του Γκαμπές.

Νίκος Καββαδίας

αφρώδεις οίνοι

DEUS ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΛΙΟ | Σιδερίτης, Μοσχάτο Ρίου / ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ 2021

5ε | 22ε

Ημιαφρώδης ημίγλυκος οίνος, με ελαφρύ αφρισμό, ξανθό χρώμα, αρώματα από λίτσι και ανοιξιάτικα λουλούδια.

ΑΜΑΛΙΑ ROSE ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ | Μοσχοφίτζερο | ΡΙΖΕΣ ΑΡΚΑΔΙΑΣ 2019

32ε

Τα σταφύλια για την παραγωγή του αφρώδη οίνου Amalia Rose προέρχονται από επιλεγμένα αμπελοτεμάχια της περιοχής του Ασπρόκαμπου, στη Νεμέα. Παραδοσιακή μέθοδος με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη. Κομψό, αφρώδες κρασί με απαλό ρόδινο χρώμα και χάλκινες ανταύγειες. Λεπτές φυσαλίδες με ένταση και αντοχή στο χρόνο. Στη μύτη διακρίνονται αρώματα κερασιού, ενώ ο διακριτικός αρωματικός χαρακτήρας ζυμωτού ψωμιού συμπληρώνει το σύνολο.

οίνοι όραντζ

KIDONITSA MIKROBIO KTHMA KOYTSODHMOY | Κυδωνίτσα | ΠΓΕ ΗΛΕΪΑ 2021 B10  **6€ | 25€**

Κυδωνίτσα προερχόμενη από νεαρά αμπέλια, ιδιαίτερο χαρακτηριστικό το χρώμα της που είναι αποτέλεσμα της φυσικής εκχύλισης. Στην μύτη γήινες ζύμες, στο στόμα μαρμελάδα βερίκοκο με μέτρια οξύτητα και ευχάριστο σώμα.

ΧΜΦ ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ | Μοσχοφίλερο | ΡΙΖΕΣ ΑΡΚΑΔΙΑΣ 2017 **48€**

Μία διαφορετική έκφραση του Μοσχοφίλερου, ένας πειραματισμός από την νέα γενιά του οινοποιείου, δια χειρός Άρη Τσέλεπου. Η συλλογή του Μοσχοφίλερου γίνεται στα μέγιστα όρια ωρίμανσης. Αφήνεται να εκδηλώσει αυθόρμητα η αλκοολική ζύμωση ακολουθούμενη από μηλογαλακτική ζύμωση με τις φλούδες και έπειτα ωριμάζει για 6 μήνες. Ο οίνος εμφιαλώνεται χωρίς οποιαδήποτε επέμβαση ή προσθήκη, αφιτράριστος. Κρασί τολμηρό & ιδιαίτερο, με αρώματα πράσινου πιπεριού, γλυκού σταφύλι & ξερών σύκων. Στο στόμα αυστηρό, με αρκετές τανίνες.

ρετσίνες

ΑΜΦΟΡΕΑΣ NATURE ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ | Ροδίτης | ΑΝΩ ΔΙΑΚΟΠΤΟ 2020 B10 **5€ | 24€**

Το οινοποιείο Τετράμυθος διαθέτει βιολογικούς αμπελώνες και ακολουθεί μεθόδους ήπιας φυσικής οινοποίησης. Μία από τις μετρημένες στα δάχτυλα του ενός χεριού ρετσίνες που αλλάζουν όσα ξέρουμε για αυτό το στυλ κρασιού. Μόνο πρόρωγος Ροδίτης χαμηλών στρεμματικών αποδόσεων, με υψηλής συνέπειας ποιοτικά αποτελέσματα. Το κρασί ζυμώνει σε αμφορείς με ελάχιστο ρετσίνι από πεύκα που περιβάλλουν τα αμπέλια. Λεμόνια, γιασεμί και βότανα στη μύτη με χάιδεμα από μурωδιά πευκοβελόνας. Πολύπλοκο στο στόμα με μεγάλη επίγευση.

οίνοι «ημί», ροζέ

ημίζηρος

ΑΝΘΟΣΜΙΑΣ ΤΣΙΜΠΙΔΗΣ | Μοσχοφίλερο, Αγιωργίτικο | ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ 2021

187ml 5€

Λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα και έντονο αρωματικό μπουκέτο με χαρακτήρα ροζ τριαντάφυλλου και περγαμόντου. Στρογγυλό, με δροσιστική οξύτητα και επίγευση μεγάλης διάρκειας.

ημίγλυκος

ΤΡΕΙΣ ΜΑΓΙΣΣΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΑΡΑΦΑΚΑΣ | Syrah, Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο | ΚΟΡΙΝΘΙΑ 2021 5€ | 22€

Καλοκαιρινό και όχι μόνο - οι τρεις Μάγισσες κρατάνε τις ισορροπίες. Η οξύτητα «δροσίζει» το στόμα. Μύτη έντονη με αρώματα τριαντάφυλλου, λουκουμιού, φράουλας, κερασιού και καραμέλας.

ΦΛΕΒΑ ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ | Syrah | ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ 2019

45€

«Χτυπήσαμε φλέβα χρυσού» ήταν τα λόγια που αντάλλαξε ο Γιώργος Σκούρας με τους φίλους και συνεργάτες τους όταν γεύτηκαν το αποτέλεσμα του εγκλιματισμού της ποικιλίας Syrah στα 650 μέτρα των ορεινών αμπελώνων της. Με αδιαπέραστο βαθυκόκκινο χρώμα, με αρώματα μαύρων φρούτων και στόμα που υπογραμμίζει το αρωματικό πλάτος, με την ένταση του μαύρου πιπεριού, με νότες μαύρης σοκολάτας και καπνού αλλά και με νεύρο και οξύτητα, η «Φλέβα» έμελε να επιβεβαιώσει την αρχική εκτίμηση. Η πολυβραβευμένη συνταγή κυκλοφορεί σε αριθμημένες φιάλες.

Ζηροί οίνοι, ροζέ

ΟΡΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟ ΚΤΗΜΑ ΚΟΥΤΣΟΔΗΜΟΥ | Αυγουστιάτης | ΠΓΕ ΗΛΕΙΑ 2021 BIO

4€ | 15€

Στη μύτη άνθη τριαντάφυλλου, στο στόμα πρωτογενή αρώματα κόκκινων φρούτων όπως η άγρια φράουλα και το φραγκοστάφυλο με τραγανή οξύτητα.

ΤΟΜΗ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΡΟΥΠΗ | Μοσχοφίλερο | ΠΓΕ ΑΡΚΑΔΙΑ 2020

5,5€ | 26€

Ένα κρασί – τομή για το είδος του, καθώς αποτελεί το πρώτο ροζέ μονοποικιλιακό Μοσχοφίλερο. Με τον ιδιαίτερο πειραματισμό της οικογένειας Τρουπή που ξεπέρασε τον παραδοσιακό «λευκό» τρόπο οινοποίησης του Μοσχοφίλερου, το υπέροχο σωμόν χρώμα αυτού του κρασιού αποκτάται με την παραμονή των ερυθρωπών φλοιών του σταφυλιού κατά τη ζύμωση. Αρώματα ώριμων βερίκοκων και κόκκινων μήλων ακολουθούνται από τραγανή οξύτητα και επίγευση φλούδας εσπεριδοειδών.

DUM VINUM SPERUM ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ | Chardonnay | ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ 2018

50€

Όσο πίνω κρασί, ελπίζω. Ένα premium Chardonnay που ζυμώθηκε και παλαιώθηκε σε καινούργια γαλλικά βαρέλια για 10 μήνες παρουσία φίνων οινολασπών, αλλά και «απαθανάτιστηκε» με όλη του την φρεσκάδα στην φιάλη, χάρη στο βιδωτό της πώμα. Στη μύτη αναδύονται αρώματα γλυκολέμονου, ανθέων πορτοκαλιάς και ανανά μαζί με βούτυρο, γλυκό ξύλο και νύξεις ορυκτότητας και αμυγδάλου. Στο στόμα είναι πλούσιο και πολύπλοκο με τραγανή οξύτητα. Η επίγευση διαθέτει πλούτο, δυναμικότητα, πολυπλοκότητα και διάρκεια.

Ζηροί οίνοι, ερυθροί

ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ ΜΙΚΡΟΒΙΟ ΚΤΗΜΑ ΚΟΥΤΣΟΔΗΜΟΥ | Μαυροτράγανο | ΗΛΕΙΑ 2020 BIO 4€ | 18€

Στη μύτη μαύρα και κόκκινα μούρα του δάσους, στο στόμα βανιλένιες διαθέσεις σοκολάτας και σταφίδας, με δόσεις μπαχαρικών που τείνουν στο πιπέρι και στο γαρύφαλλο, συνοδευόμενες από τις έντονες τανίνες αυτής της ποικιλίας.

ΤΡΙΤΩΝ ΚΤΗΜΑ ΜΑΡΚΟΓΙΑΝΝΗ | Μαυροδάφνη | ΟΛΥΜΠΙΑ 2019

29€

Η Μαυροδάφνη, σε ξηρή οινοποίηση. Βαθύ πορφυρό χρώμα, με βιολετί ανταύγειες και εντυπωσιακά αρώματα βιολέτας, λεβάντας, δάφνης, και κόκκινων φρούτων. Νύξεις βανίλιας, καραμέλας, μπανάνας και δρυός συμπληρώνουν το σύνολο. Ζουμερό στόμα, τραγανή οξύτητα και μαλακές τανίνες.

Ξηροί οίνοι, λευκοί, βαρέλι

Ο Οκτώβρης Ψέλει χέλια, γιατί ανοίγουν τα βαρέλια.
ελληνική παραμία

CHARDONNAY ΒΑΡΕΛΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟ ΚΤΗΜΑ ΚΟΥΤΣΟΔΗΜΟΥ | Chardonnay | ΗΛΕΙΑ 2020 B10  22€

Chardonnay πρώιμα τρυγημένο, από αμπελώνες της Κυλλήνης που βασίζονται στις αρχές της βιοδυναμικής γεωργίας. Η οиноποίηση γίνεται κατά τα ίδια πρότυπα. Το Chardonnay αποζυμώνει σε βαρέλι γαλλικής δρυός. Στην μύτη βρίσκουμε τον εξελισσόμενο χαρακτήρα των ώριμων πυρηνόκαρπων και στο στόμα την διακριτική επίθεση μεσογειακής τροπικότητας, στην οποία πρωταγωνιστεί ο ανανάς συνοδευόμενος από βουτυρένιες απολήξεις.

ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ ΜΠΟΣΙΝΑΚΗΣ | Μοσχοφίλερο | ΠΟΠ ΑΡΚΑΔΙΑ 2021 5€ | 23€

Μια Μαντίνεια που εξελίσσεται. Χρώμα λεμονί με έντονες ροζέ ανταύγειες. Αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινων φρούτων, μέντας, πιπερόριζας αλλά και ροδόνηρου. Στόμα έντονα φρουτώδες αλλά και με κάποιες νύξεις ορυκτότητας.

ΚΟΜΗ ΤΗΣ ΒΕΡΕΝΙΚΗΣ ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ | Viognier | ΠΓΕ ΗΛΕΙΑ 2020 6€ | 28€

Στο ιστορικό και αρχοντικό Κτήμα Μερκούρη, με την οργιώδη βλάστηση, τα παλιά κτίρια και τα εντυπωσιακά παγώνια, η 5η γενιά της οικογένειας «ζυμώνει» ένα Viognier που ωριμάζει σε γαλλικά βαρέλια προσδίδοντας επιπλέον βάθος φρούτων στον ανθικό, βερυκκοκένιο και ψωμένιο χαρακτήρα του.

ΑΣΤΡΟΛΑΒΟΣ LAGOVINO | Ασύρτικο, Κυδωνίτσα, Μονεμβασιά | ΠΓΕ ΛΑΚΩΝΙΑ 2021 35€

Ένας αστρολάβος που αποκαλύπτει το στίγμα εκπληκτικών γευστικών προορισμών. Τρεις ελληνικές ποικιλίες μεγαλωμένες στα νοτιότερα σημεία της ηπειρωτικής Ευρώπης και ωριμασμένες σε βαρέλι, δίνουν υφάλμηρο σώμα και μεγάλη διάρκεια με αρώματα εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων.

ΕΡΓΟ ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗΣ | Sauvignon Blanc | ΑΡΓΟΛΙΔΑ 2021

5€ | 22€

Για τους φίλους του Sauvignon Blanc, αυτό το «έργο» της Αργολίδας είναι μια πελοποννησιακή πρόταση για όλη τη μέρα. Η εξωτική έκφραση από αμπελώνες σε υψόμετρο 550 μέτρων και η σύγχρονη μέθοδος οινοποίησης ελεγχόμενης ζύμωσης σε χαμηλές θερμοκρασίες για την καλύτερη διατήρηση των αρωμάτων, δίνουν ένα κρασί με έντονα πολυδιάστατη μύτη, έμφαση στα εσπεριδοειδή και φινετσάτο στόμα.

ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ ΘΕΟΔΩΡΑΚΑΚΟΣ | Κυδωνίτσα | ΠΓΕ ΛΑΚΩΝΙΑ 2021

4,50€ | 20€

Η Κυδωνίτσα, εκπρόσωπος της λακωνικής γης, είναι μια σπάνια, παλιά, τοπική ποικιλία και ένα από τα συστατικά του θρυλικού κρασιού Malvasia. Σε αυτή την οινοποίηση του Κτήματος Θεοδωρακάκου, συναντάμε ανθικά αρώματα, ευχάριστη οξύτητα και διάρκεια στο στόμα.

ΓΗΛΟΦΟΣ ΛΑΚΟΝΙΝΟ | Μαλαγουζιά, Μονεμβρασιά | ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ 2021

5€ | 23€

Γήλοφος είναι το μικρό ύψωμα από χώμα. Ο συγκεκριμένος Γήλοφος δημιουργήθηκε με έμπνευση από τα κάστρα και τους πύργους της λακωνικής Μάνης και αποτελεί τον ξεχωριστό τρόπο οινοποίησης της αρωματικής Μαλαγουζιάς. Απαλό χρυσαφένιο χρώμα, αρώματα από άνθη και ώριμα φρούτα. Στόμα πλούσιο και ισορροπημένο.

Διαδρομές σε πελοποννησιακούς αμπελώνες

Είναι η ώρα να μεθύσετε!

Για να μην είσαστε οι βασανισμένοι σκλάβοι του Χρόνου,
μεθύστε, μεθύστε χωρίς διακοπή!

Με κρασί, με ποίηση ή με αρετή, όπως σας αρέσει.

Σαρλ Μπωντλαίρ



150ml | 750ml

Ζηροί οίνοι, λευκοί

ΡΟΔΙΤΗΣ ΠΡΟΨΩΓΟΣ ΜΙΚΡΟΒΙΟ ΚΤΗΜΑ ΚΟΥΤΣΟΔΗΜΟΥ | Ορεινός Ροδίτης «Άγιου» | ΗΛΕΙΑ 2020 B10  **3,5€ | 13€**

Από ένα εγχείρημα αειφόρου διαχείρισης της οινοποίησης σε μικρή κλίμακα, παίρνουμε Ροδίτη ελεύθερης ροής, παραγόμενο από το ίδιο του το βάρος. Στη μύτη συναντούμε ελαφριά απόδοση ανθέων βιολέτας, στο στόμα διακριτικότητα εσπεριδοειδών υπόξινης γλυκύτητας.

ΠΕΤΡΟΥΛΙΑΝΟΣ ΒΑΤΙΣΤΑΣ | Πετρουλιανός | ΠΓΕ ΛΑΚΩΝΙΑ 2021

5€ | 22€

Η σπάνια λακωνική ποικιλία Πετρουλιανός, στη μοναδική μονοποικιλική της έκφραση. Ένα ντελικάτο κρασί από τις πλαγιές της Παντάνασσας Λακωνίας, που ζυμώθηκε και ωρίμασε σε ανοξειδωτες δεξαμενές μαζί με τις φίνες οινολάσπες του και φτάνει στα ποτήρια μας με διακριτικά αρώματα εσπεριδοειδών και λευκόσαρκων φρούτων.