

Where the dramatic black sands of Perivolos embrace
the crystal Aegean. Forty One redefines seaside luxury.
A stylish oasis of sophisticated design and laid-back elegance.
Sun-kissed days effortlessly transition into high-end culinary nights.
Indulge in exquisite epicurean creations, vibrant lounge vibes, and
unforgettable beachfront moments at Santorini's finest coastal sanctuary.

SANTORINI



FORTY ONE

THE ULTIMATE EXPERIENCE



PERIVOLOS

Σαλάτες / Salads

Σαντορινιά / Santorinian Salad

Τοματίνια Σαντορίνης, αγγούρι, καπαρόφυλλα, φρέσκο κρεμμυδάκι, δυόσμος, φρέσκια ρίγανη, παξιμάδι χαρουπιού, φέτα & αρωματικό ελαιόλαδο (Περιέχει γλουτένη, γαλακτοκομικά)
Santorini cherry tomatoes, cucumber, capers leaves, fresh spring onion, spearmint, fresh oregano, carob rusk, feta cheese & aromatic olive oil (Contains gluten, dairy)

Σαλάτα 41 / 41 Salad

Baby mesclun, φράουλες, αμύγδαλα φιλέ, τραγανά πιτάκια, φυστίκια Αιγίνης, Wagyu μηρεζαόλα, camembert & orange balsamic dressing (Περιέχει γλουτένη, γαλακτοκομικά, ξηρούς καρπούς)
Baby mesclun, strawberry, sliced almonds, crispy pitas, pistachios, Wagyu bresaola, camembert & orange balsamic dressing (Contains gluten, dairy, nuts)

Καλάθι του κηπουρού / Gardener Basket

Καρδιές μαρουλιού, τομάτα, αγγούρι, ρόκα, ελιές, πιπεριά τουρσί, ραπανάκια, άνηθος, φρέσκο κρεμμύδι & κάπαρη
Lettuce hearts, tomato, cucumber, arugula, olives, pepper pickle, radishes, dill, fresh spring onion & capers

Σαλάτα Κολλοκύθι / Zucchini Salad

Ταλιατέλλες κολλοκύθι, ροδάκινο, φινόκιο, κατσικίσιο τυρί, μέντα, αμύγδαλο φιλέ και ντρέισινγκ σφένδαμου
(Περιέχει γαλακτοκομικά, ξηρούς καρπούς)
Zucchini tagliatelle, peach, fennel, goat cheese, mint, almond fillet and maple syrup (Contains dairy, nuts)

Σαλάτα Γαρίδες Αβοκάντο / Prawns Avocado Salad

Baby μαρούλι, μαριναρισμένες γαρίδες, αβοκάντο, pico de gallo & δροσερό dressing avocado (Περιέχει γαλακτοκομικά, καρκινοειδή)
Lettuce hearts, marinated prawns, avocado, pico de gallo & fresh avocado dressing (Contains dairy, shellfish)

Ορεκτικά / Appetizers

Τζατζίκι / Tzatziki

Στραγγιστό γιαούρτι με αγγούρι, σκόρδο & άνηθο (Περιέχει γαλακτοκομικά)
Greek yogurt with cucumber, garlic, dill (Contains dairy)

Ταραμοσαλάτα / Tarama Spread

Κρέμα λευκού ταραμά, αυγοτάραχο, λάδι μυρωδικών & τραγανές πίτες (Περιέχει γλουτένη)
White tarama cream, bottargo, herb oil & crispy pitas (Contains gluten)

Φάβα Σαντορίνης / Santorinian Fava

Με καραμελωμένα κρεμμύδια & τηγανητή κάρφη
Caramelized onions & fried capers

Κεφτεδάκια της Γιαγιάς Μαρίας / Granny's Marina Meat Balls

Μοσχαρίσιος και αρνίσιος κιμάς, πίτα, γιαούρτι με σόγια σος, σάλτσα τομάτας & λάδι μυρωδικών (Περιέχει γαλακτοκομικά, γλουτένη, σόγια, αυγό)
Beef & lamb minced meat, pita bread, yoghurt with soya sauce, tomato sauce & fresh herbs (Contains dairy, gluten, soya sauce, egg)

Χταπόδι / Grilled Octopus

Λιαστό χταπόδι, ταχιάτα στα κάρβουνα με μελωμένη ρεβυθάδα
Sundried octopus charcoal grilled & chickpeas

Θαλασσινός μεζές / Meze by the sea

Μαριναρισμένος θηλυκός κέφαλος με τσιγαριστό σταμναγκάθι, ταραμάς & confit λεμονιού
Marinated female mullet with sauteed stamnagathi greens & lemon confit

Τοματοκεφτέδες Σαντορίνης / Santorini Tomato Fritters

Παραδοσιακή Σαντορινιά συνταγή σερβιρισμένη με σάλτσα γιαουρτιού, δυόσμου & λάδι μυρωδικών (Περιέχει γλουτένη, γαλακτοκομικά)
Traditional recipe served with yogurt sauce, spearmint & herbs oil (Contains gluten, dairy)

Αυγοφωλιά / Egg Nest

Αυγά σε τραγανή φωλιά πατάτας με γραβιέρα Κρήτης & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
Eggs in a crispy potato nest with aromatic Cretan graviera cheese & freshly ground pepper

Καλαμάρι τηγαντό / Fried Calamari

Τηγαντό καλαμάρι, spicy μαγιονέζα & λάιμ (Περιέχει γλουτένη)
Fried calamari with spicy mayonnaise & lime (Contains gluten)

Greek Gyros Tacos (3pcs) / Greek Tacos (3 pcs)

Χοιρινός γύρος μαριναρισμένος, τομάτα φρέσκια, τζατζίκι, τραγανά chips πατάτας & κρεμμύδι (Περιέχει γλουτένη, γαλακτοκομικά)
Marinated pork gyros, fresh tomato, tzatziki, crispy potato chips & onion (Contains gluten, dairy)

Μαγιάτικο / Yellow Tail

Σε πικάντικη σάλτσα λεμονιού, ψητό κουνουπίδι, σουσάμι με σόγια σος (Περιέχει σόγια σος, σουσάμι)
Spicy lemon sauce, grilled cauliflower, sesame & soya sauce (Contains soya sauce, sesame)

Tuna Tataki

Τόνος, wakame salad, λάδι τρούφας, wasabi, πιπεριά Chili, σουσάμι & σος γιαούρτι (Περιέχει σόγια σος, σουσάμι, γαλακτοκομικά)
Tuna, wakame salad, truffle oil, wasabi, Chili pepper, sesame & yogurt sauce (Contains soya sauce, sesame, dairy)

Σαγανάκι θαλασσινών / Sea food Saganaki

Γαρίδες, μύδια, αχιβάδες, φέτα, τοματίνια & spicy ελαιόλαδο (Περιέχει καρκινοειδή, μαλάκια, γαλακτοκομικά)
Shrimp, mussels, clams, feta cheese, cherry tomatoes & spicy olive oil (Contains shellfish, dairy)

Γόνος Χέλι / Young Eel

Με λάδι Chili και φλοίδες σκόρδου
With Chili oil & garlic flakes

Γιουβαρλάκι Τόνου / Tuna Giouvarlaki

Φρέσκος τόνος, μυρωδικά, φρέσκο κρεμμυδάκι & κρύα σάλτσα αυγολέμονου (Περιέχει αυγό)
Fresh minced tuna with herbs, fresh spring onion & cold egg-lemon sauce (Contains egg)

Ζυμαρικά / Pasta

Παπαρδέλες Μανιταριών / Fresh Pappardelle

Φρέσκια παπαρδέλα με ραγού άγριων μανιταριών, λάδι τρούφας & φλοίδες παρμεζάνας (Περιέχει γλουτένη, γαλακτοκομικά, αυγό)
With wild mushroom ragù, truffle oil & parmesan flakes (Contains gluten, dairy, egg)

Κριθαρότο Μάγουλα / Beef Cheeks Orzo

Μάγουλα μοσχαρίσια σιγομαγειρεμένα, γραβιέρα Κρήτης & λάδι τρούφας (Περιέχει γλουτένη, γαλακτοκομικά)
Slow-cooked beef cheeks, Cretan graviera cheese & truffle oil (Contains gluten, dairy)

Παστίτσιο / Pastitsio

Νιόκι χειροποίητα, ραγού μοσχαρίσιου κιμά και κρέμα γραβιέρας (Περιέχει γλουτένη, γαλακτοκομικά, αυγό)
Handmade gnocchi, minced beef ragù and gruyere cheese cream (Contains gluten, dairy, egg)

Αιγαίοπελαγίτικη / Aegean Sea Pasta

Λιγκουίνι με φιλέτο πεσκανδρίτσας, φρέσκος αχινός, σκόρδο, μαϊντανός & λάδι βασιλικού (Περιέχει γλουτένη, μαλάκια)
Linguini with monkfish fillet, fresh sea urchin, garlic, parsley & basil oil (Contains gluten, shellfish)

Καρμπονάρα Θαλασσινών / Seafood Carbonara

Paccheri ζυμαρικό, γαρίδες, μύδια, χαβιάρι & γκουαντσιάλε (Περιέχει γλουτένη, καρκινοειδή, μαλάκια, αυγό)
Paccheri pasta, prawns, mussels, caviar & guanciale (Contains gluten, shellfish, egg)

Ελληνική Πάστα / Greek Pasta

Σιουφιχτά, τομάτα, ελιές, πολύχρωμες πιπεριές, σκόρδο, μους φέτας & λάδι βασιλικού (Περιέχει γλουτένη, γαλακτοκομικά)
Sioufichta pasta, tomato, olives, colorful peppers, garlic, feta cheese mousse & basil oil (Contains gluten, dairy)

Pinsa's / Pinsa's

Μαργαρίτα / Margarita

Σάλτσα τομάτας, San Marzano, μοτσαρέλα & νέστο βασιλικού (Περιέχει γλουτένη, γαλακτοκομικά)
San Marzano tomato sauce, mozzarella, basil pesto (Contains gluten, dairy)

+ Χαμόν Ιμπέρικο / Add Jamón Ibérico

Τρούφα Χαμόν Ιμπέρικο / Jamón Ibérico & Truffle Cream

Κρέμα τρούφας, χαμόν Ιμπέρικο, baby ρόκα & φλοίδες παρμεζάνας (Περιέχει γλουτένη, γαλακτοκομικά)
Truffle cream, Jamón Ibérico, baby arugula & parmesan flakes (Contains gluten, dairy)

Θάλασσα / Sea

Μπακαλιάρος / Codfish

Σιγομαγειρεμένος μπακαλιάρος, σάλτσα μυρωδικών, τартάρ πατζαριού, καρύδι & αρωματισμένος αφρός πατάτας (Περιέχει ξηρούς καρπούς)
Slow-cooked codfish with herb sauce, beetroot tartare, walnuts & aromatic potato foam (Contains nuts)

Κερκυραϊκό Μπουρδέτο / Kerkyraiko bourdeto

Φιλέτο ψαριού, σάλτσα πάπρικας & πατάτες τηγαντές (spicy)
Fish fillet with paprika sauce & fresh spicy french fries

Αγιορείτικο Ψάρι (για 2 άτομα) / Holy Mountain Fish (for 2 people)

Λευκό ψάρι αχνιστό με πιπεριά Chili, λεμόνι, ζωμό ψαριού, πατάτα και τοματίνια
Steamed white fish fillet with Chili, lemon, fish broth, black pepper, potato and cherry tomatoes

Φρέσκο Ψάρι Ημέρας / Fresh Fish of the Day

Ανάλογα με την διαθεσιμότητα, ρώτησε μας...
Depending on availability. Please ask us...

Φρέσκο Ψάρι με (3) τρόπους / Fresh Fish (3 ways)

Σεβίτσε ή καρπάτσιο ή sushi και φιλέτο σχάρας με γαρνιτούρα επιλογής
Ceviche or carpaccio or sushi and grilled fillet with garnish

Γαρίδες Jumbo / Jumbo Prawns

Στη σχάρα με γαρνιτούρα επιλογής σας ή με ζυμαρικά
Grilled with garnish or served with pasta

Αστακός / Lobster

Ψητός ή με ζυμαρικά ή με ριζότο
Grilled or with pasta or with risotto

Γη / Land

Peruvian Chicken / Περουβιανό Κοτόπουλο

Φιλεταρισμένο μπουτί κοτόπουλο σε πικάντικη σάλτσα τομάτας, σαλάτα καλαμποκιού & baby πατάτες (Πιθανόν να περιέχονται ίχνη γλουτένης)
Deboned chicken leg in spicy tomato sauce, corn salad & baby potatoes (It might contain gluten)

Κόκορας Πασιτισάδα / Rooster pastitsada

Παραδοσιακή χωριάτικη συνταγή με μείγμα μπαχαρικών, κόκκινο κρασί, τομάτα & χειροποίητα ζυμαρικά (Περιέχει γλουτένη, αυγό)
Traditional Greek recipe with mixed spices, red wine, tomato & homemade pasta (Contains gluten, egg)

Αρνί / Lamb

Σιγομαγειρεμένο αρνάκι, ρουίζα, χόρτα Σαντορίνης & σάλτσα άνηθου
Slow cooked lamb, lemon verbena, Santorinian greens & dill sauce

Black Angus Rib Eye

Συνοδεύεται με πατάτες τηγαντές, αρωματικό βούτυρο, ανθό αλατιού & σάλτσα τσιμιτσούρι (Περιέχει γαλακτοκομικά)
Served with french fries, aromatic butter, fleur de sel & chimichurri sauce (Contains dairy)

Μουσακάς / Moussaka

Μοσχαρίσιος κιμάς, μελιτζάνα, πατάτα, μπεσαμέλ & σάλτσα από τομάτες Σαντορίνης (Περιέχει γαλακτοκομικά)
Beef minced, eggplant, potato, bechamel sauce & tomato sauce from Santorinian tomatoes (Contains dairy)

Burger 41

Black Angus μπιφτέκι, μπέικον, cheddar, καραμελωμένο κρεμμύδι, τομάτα, νίκλα σος & πατάτες τηγαντές (Περιέχει γλουτένη, γαλακτοκομικά)
Black Angus beef burger, bacon, cheddar, caramelized onions, tomato, pickles sauce & french fries (Contains gluten, dairy)

Παϊδάκια μαύρου χοίρου ελεutheras βοσκής / Chops of Free- Range Black Pork

Σερβίρεται με πατάτες τηγαντές
Served with french fries

Μπιφτέκι πρόβατο / Sheep Burger

Μπιφτέκι πρόβατο με πατάτες τηγαντές
Served with french fries

Μοσχαρίσιο διάφραγμα / Beef Skirt Steak

Εσωτερικό διάφραγμα μαριναρισμένο σε κρέμα μαύρης τρούφας & λαχανικά σχάρας (Περιέχει γλουτένη, γαλακτοκομικά)
Marinated in black truffle cream with grilled vegetables (Contains gluten, dairy)

Premium Cuts

Picanha Black Angus Omaha USA

T-Bone Steak Black Angus Omaha USA

Tomahawk Black Angus Creek Stone USA

Tomahawk Wagyu AUS/AACO 6-7

Rib Eye Wagyu

Kobe Beef Japan

Σάλτσες / Sauces

Πιπεράτι / Pepper Sauce

(Περιέχει γλουτένη / Contains gluten)

Τσιμιτσούρι / Chimichurri Sauce

Madeira sauce

(Περιέχει γλουτένη / Contains gluten)

Συνοδευτικά / Sides

Ψητά Λαχανικά / Grilled Vegetables

Πατάτες Τηγαντές / French Fries

Καλαμπόκι Σχάρας / Grilled Corn

Χόρτα / Wild Greens

Επιδόρπια / Desserts

Mousse 41

Αυθεντική Γαλλική μους & πέρλες χαβιαριού σοκολάτας (Περιέχει γαλακτοκομικά, γλουτένη, αυγό, ξηρούς καρπούς)

Authentic French mousse & chocolate caviar pearls (Contains dairy, gluten, egg, nuts)

Τιραμισού / Tiramisu

Αφράτο τιραμισού κέικ και κρέμα (Περιέχει γαλακτοκομικά, γλουτένη, αυγό)

Tiramisu cake & cream (Contains dairy, gluten, egg)

Crème Brûlée

Crème Brûlée με λεμονόχορτο & mango (Περιέχει γαλακτοκομικά, ξηρούς καρπούς)

With lemongrass & mango (Contains dairy, nuts)

Μπακλαβάς / Baklava

Τραγανά φύλλα κρούστας, παγωτό μπακλαβά, αμύγδαλο, φιστίκι & σιρόπι λευκής σοκολάτας (Περιέχει ξηρούς καρπούς, γαλακτοκομικά, γλουτένη)

Crispy pastry sheet, Baklava ice cream, almond, nuts & white chocolate syrup (Contains nuts, dairy, gluten)

Ρυζόγαλλο Καρύδας / Rice Coconut Pudding (Vegan)

Με μαρμελάδα εξωτικών φρούτων και καραμελωμένο ινδοκάρυδο. Μια εξαιρετική gluten-free και vegan επιλογή!

Served with an exotic fruit compote & caramelized coconut scrap. An excellent gluten-free and vegan choice!

Churros

Ζεστά και τραγανά πασπαλισμένα με ζάχαρη κανέλλας, σερβίρονται με αλμυρή καραμέλα

και πραλίνα φουντουκιού (Περιέχει γαλακτοκομικά, ξηρούς καρπούς)

Warm and crispy, coated with cinnamon flavoured sugar, served with salted caramel

& hazelnut praline (Contains dairy, nuts)

Starters

Edamame
Wakame

Classic rolls (8PCS)

California

Crab meat, avocado, cucumber, red tobiko & mayonnaise

Spicy Tuna

Tuna, fresh onion, cucumber, black sesame seeds, kimchee sauce & sriracha

Smoked Salmon

Smoked salmon, philadelphia cheese & avocado

Shrimp Tempura

Fried shrimp, avocado, sesame seeds, red tobiko & thousand island sauce

Alaska

Salmon, avocado, philadelphia cheese & tobiko

Spicy Salmon

Salmon, avocado, chili powder & sriracha mayonnaise

Chef Delrhodz special rolls

Japorms

Fried shrimp, cucumber, philadelphia cheese, topped with BBQ eel, seared salmon belly, lime mayonnaise & lime zest

Dayapan Rocks

Fried shrimp, avocado, topped with BBQ eel & unagi sauce

Tuna Tataki Roll

Spicy tuna, topped with tuna tataki, tobiko and miso sauce

Kiss Of Fire

Spicy tuna, topped with seared salmon, jalapeno & sriracha sauce

Batangas

Fried soft shell crab, avocado, topped with crab meat & sriracha mayonnaise

Fantasy

Fried shrimp, avocado, topped with boiled shrimp & thousand island sauce

Rainbow

Crab meat, cucumber, avocado, topped with different kinds of fish

Salmon Teriyaki

Crab meat, cucumber, avocado, mayonnaise & crispy onion

Surf & Turf

Fried shrimp, philadelphia cheese, asparagus, topped with beef & teriyaki truffle sauce

Megumi - Bbq

Eel, boiled shrimp, avocado, topped with philadelphia cheese, dragon fruit & sriracha mayonnaise

Thaiona

Fried shrimp, crabmeat, philadelphia cheese, tobiko, mayonnaise & tamago omelette

Tetch

Hamachi yellowtail, fresh onion, pickled radish, topped with avocado, yellowtail & sriracha mayonnaise

Salmon Tartare

Salmon tempura, avocado, tobiko, topped with salmon tartare

Sunset Sushi Roll

Salmon, avocado, topped with sea bass, radish and yuzu sweet chili sauce

41 Poke Bowl

Bowl of rice, teriyaki sauce, topped with sashimi, salmon, tuna, seabass, mackerel, yellowtail, boiled shrimp, tamago omelette & salmon caviar

Nigiri / Sashimi (4pcs)

Salmon, tuna, seabass, yellowtail, BBQ eel & mackerel, boiled shrimp

Nigiri Special (7pcs)

Salmon, tuna, seabass, yellowtail, BBQ eel, mackerel & boiled shrimp

Sashimi Special (14pcs)

Salmon, tuna, seabass, yellowtail, BBQ eel, mackerel & boiled shrimp

Hosomaki (6pcs)

Salmon
Tuna
Avocado
Cucumber

41 Sushi Combo (Chef's Choice)

Sushi Combo For 2 Pax / 44pcs
Sushi Combo For 4 Pax / 80pcs

SUSHI

Cocktail List

Tropical Strike

Beluga Vodka shaken with a handcrafted tropical fruit cordial infused with rose petals and fresh mint, lifted with bright lime

Berry Nice

A layered blend of Artesano rum and Bumbu original, elevated with a house raspberry, thyme and tonka bean cordial, crowned with a velvety mascarpone-raspberry-falernum foam

Verdant Elixir

Blue Beetle Gin infused with ceremonial matcha, paired with a tangy kiwi and basil shrub, finished with sparkling soda

Holy Smoke

A bold fusion of smoky San Cosme Mezcal and smooth Casco Viejo Reposado tequila, shaken with fresh pineapple gently cooked with chili peppers, sharpened with fresh lime

Irish Cooler

A refined blend of West Cork Distillers Bourbon Cask Irish Whiskey with fresh melon, crisp cucumber, brightened with lime and clarified through the milk wash technique for exceptional clarity and silkiness

Hit The Silk

Silky Casco Viejo blanco tequila meets crisp green apple, ripe watermelon and fresh lime, gently clarified through milk wash for a polished, crystal-clear texture

Rose On Your Nose

Elegant bittersweet Aperol blended with warm, cooked strawberries infused with hibiscus and rosewater, sparkling with prosecco and soda water

Aegean Fizz

A sparkling blend of elderflower liqueur, lively ginger and vibrant blue spirulina, topped with prosecco and soda for a luminous finish

PaNOma

A refreshing non – alcoholic twist on the classic Paloma with vibrant yuzu, cooling cucumber, a touch of salt and agave, crafted with Lyre's Agave Blanco

Soberoni

A non-alcoholic Negroni crafted using Lyre's spirits, capturing the essence of the classic with a perfectly balanced blend of bitter, sweet and citrus notes

Wine List

Serving Sizes (ml) :

Wine:	150ml
Champagne & Sparkling Wine:	125ml
Dessert Wine:	50ml

Non Alcoholic

Divin Origine 0.0% (Sauvignon Blanc) France
Divin Origine 0.0% (Cabernet Franc, Gamay, Pinot Noir) France, Rosé

Sparkling

Freixenet Rosé Demi Sec Spain 0,0%

Orange Wine

Orange Gold Gerard Bertrand (Chardonnay, Mauzac, Viogner, Muscadelle) France

White Wines

Monemvasia Winery (Kydonitsa) Laconia
Alpha Estate (Malagouzia) Macedonia
Anhydrous Winery (Assyrtiko) Santorini
Tselepos Wines (Moschofilero) Mantinia Peloponnese
Ippodromos Lyrarakis Win. (Vidiano) Crete
Gerovassiliou Estate (Malagouzia) Epanomi Chalkidiki
Phenomena Markou Wines (Savvatiano) Attiki
Omen Lalikos Wines (Sauvignon Blanc) Kavala
Gerovassiliou Estate (Viogner) Epanomi Chalkidiki
Kapnias Dom. Hatzimichalis (Chardonnay) Atalanti
Apla Oenops Wines (Malagouzia, Assyrtiko, Vidiano) Drama
Ovilos Biblia Chora Estate (Assyrtiko, Semillon) Kavala
Aspro Votsalo Dourakis Win. Demi sec (Vilana, Moscato Spinas, Malvasia) Crete
Skytali Xatzidakis Winery (Assyrtiko) Santorini
Thalassitis Gaia Estate (Assyrtiko) Santorini
Gavalas Winery (Assyrtiko) Santorini
Terrasea Mikra Thira (Assyrtiko) Santorini
Cuvee Evdemon Argyros Estate (Assyrtiko) Santorini
Laoudia Tselepos Estate (Assyrtiko) Santorini coravin system
Tria Ampelia Oenop P. Sigalas (Assyrtiko) Santorini
Icon Anhydrous Winery (Assyrtiko) Santorini
Irin Santo Wines (Assyrtiko) Santorini
Nychteri Domaine Sigalas (Assyrtiko) Santorini
Nychteri Santo Wines (Assyrtiko) Santorini
Submerged Gaia Estate (Assyrtiko) Santorini
Babydoll Wines (Sauvignon Blanc) New Zealand
Hugel Estate (Riesling) Alsace France
Cotes Salines Dom. Gueguen (Chardonnay) Burgundy France
Dom. Bichot Vaillons 1er cru Chablis (Chardonnay) France
Tyrrells Wines Vat 1 (Semillon) Hunter Valley Australia (2017)
Louis Latour Chassagne Montrachet 1er cru Cote de Beaune
(Chardonnay) Bourgogne France
La Clarte de Haut-Brion Pessac Leognan (Sauvignon Blanc, Semillon) Bordeaux France

Magnum (1,5l)

Grande Reserve Santo Wines (Assyrtiko) Santorini
Pyritis Karamolegos Winery (Assyrtiko) Santorini
Emphasis Dom. Pavlidis (Chardonnay) Drama

Rosé Wines

Acquarella Novus Winery (Assyrtiko, Moschofilero, Syrah) Peloponnese
Apla Oenops Wines (Xinomavro, Limniona, Mavroudi) Drama
Variété Lalikos W. Demi sec (Grenache, Moschomavro) Kavala
Hedgehog Alpha Estate (Xinomavro) Florina Macedonia
Granatus Dom Papagiannakos (Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko) Attiki
leria Bosinakis Winery (Moschofilero) Mantinia Peloponnese
Euphoria Markou Wines (Syrah, Agiorgitiko, Assyrtiko) Attiki
Grace Anhydrous Winery (Aidani, Mandilaria) Santorini
Aix Provence (41edition) (Cinsault, Grenache, Syrah) France
M Château Minuty (Cinsault, Grenache, Syrah) Provence France
Ott Bandol (Cinsault, Grenache, Mourvedre, Syrah) Provence France
Château Miraval (Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah) Provence France
Garrus Caves desclans (Grenache, Syrah, Mourvedre) Provence France

Magnum (1,5l)

Aix Provence (41 Edition) (Cinsault, Grenache, Syrah) France
Château Miraval (Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah) Provence France Jeroboam (3l)
Aix Provence (Cinsault, Grenache, Syrah) France

Red Wines

Mm Sigalas Estate (Mavrotragano, Mandilaria) Santorini
Alpha Estate (Pinot noir) Florina Macedonia
Limniona Oenops Wines Drama
Kokkino Se Mavro Est. Mitravelas (Agiorgitiko) Nemea
Ovilos Biblia Chora (Cabernet Sauvignon) Kavala
Kokkinomilos Tselepos Estate (Merlot) Peloponnese
Ramnista Ktima Kir-Yianni (Xinomavro) Naoussa
Saint Nicolas Anhydrous Win. (Mandilaria, Mavrotragano) Santorini
Dom Hatzimichalis (Schioppettino, Limnio) Atalanti
Santo Wines (Mavrotragano) Santorini
Montes Alpha (Syrah) Chile
Delheimm (Pinotage) Stellenbosch South Africa
Disobedience kaiken (Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot) Mendoza Argentina
Lamuri Regaleali Win. (Nero Davola) Sicilia Italy
Dom A. Bichot (Pinot noir) Bourgogne France

Fine Wines

Château Petrus (Merlot)
AOC Pomerol, Bordeaux - France
Château Margaux (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)
AOC Margaux, Bordeaux - France
Château Ducru - Beaucaillou (Cabernet Sauvignon, Merlot)
AOC Saint Julien, Bordeaux - France
Château Palmer (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)
AOC Margaux, Bordeaux - France

Dessert Wines

Vinsanto Santo Wines (Santorini)
Samos Anthemis
Omega Estate Alpha (Macedonia)
Sweet Anhydrous Winery (Santorini)
Vinsanto Argyros Estate (Santorini) "2003"

Sparkling Wines

White

Amalia Brut Tselepos Estate (Moschofilero) Peloponnese
Prosecco Freixenet (Glera) Italy
D'asti Legenda (Moscato) Italy
Santo Wines Brut (Assyrtiko) Santorini
Cordon Negro Cava Freix. (Macabeu, Parellada, Xarel-lo) Spain

Rosé

Akakies Kir-Yianni (Xinomavro) Macedonia
Scaperdas Freres Brut (Xinomavro) Kir-Yianni Macedonia
Ieria Pet Nat Bosinakis W. (Moschofilero) Peloponnese Mant

Champagnes

White

Laurent Perrier La Cuvée Brut
Laurent Perrier Blanc de Blancs
Moët & Chandon Brut Imperial
Moët & Chandon Ice Imperial
Grand Siecle Laurent Perrier
Dom Perignon Vintage
Pommery Brut Royale
Cristal Louis Roederer
Armand de Brignac Gold Brut

Rosé

Laurent Perrier Cuvée Brut
Moët & Chandon Ice Imperial
Deutz Brut
Alexandra Brut Laurent Perrier
Dom Perignon
Armand de Brignac
Ruinart Brut
Cristal Brut

Drinks & More

Juices

Fresh Orange Juice

Fresh Mix Juice

Homemade Lemonade

Water

Aqua Carpatica (natural mineral)

Aqua Carpatica (sparkling)

Aqua Carpatica (small sparkling)

XynoNero Florinas (carbonated naturally)

Fiji (natural mineral)

Voss (natural mineral)

Coffee

Espresso

Espresso Double

Espresso Freddo

Cappuccino

Cappuccino Double

Cappuccino Freddo

Nescafé

Filter Coffee

Hot Tea

Greek Coffee

Greek Coffee Double

Hot/Cold Chocolate

Irish Coffee

Frozen Smoothies

Energy

(peach, carrot)

Superfoods

(strawberry, raspberry, black currant, blueberry)

Kinky Pink

(strawberry, mango, pineapple)

Drinks & More

Beer

Alfa Draft

Alfa

Milokleftis / Apple Cider

Sol

Erdinger

White Donkey (Santorinian beer)

Amstel Free

Aperitivo

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, soda water

Campari Spritz

Campari, Prosecco, soda water

Sarti Spritz

Sarti Rosa, Prosecco, soda water

Hugo Spritz

Mondoro Elderflower Aperitif, Prosecco, soda water

Crodino

Non Alcoholic Spritz

Spirits

Regular

Special

Premium

Ultra Premium Please ask your waiter

Greek Traditional Spirits

Ouzo

Tsipouro

Shots

Classic

Special

Premium

Soft Drinks

Red Bull

Coca Cola Original / Zero

Orangeade / Lemonade / Lemon soda

3Cents Aegean tonic

OZ Artisanal Beverages

(Pink Grapefruit Soda / Yuzu-Cucumber Soda / Ginger beer)

Soda / Tonic water

SANTORINI



FORTY ONE

THE ULTIMATE EXPERIENCE



PERIVOLOS