



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

Food & Wine Pairing
Παραμονή Χριστουγέννων

ΤΑΡΣΑΝΑΣ

ΑΣΥΡΤΙΚΟ, ΠΓΕ ΦΛΩΡΙΝΑ

Βελούδινη σούπα μανιταριών με λάδι φουντουκιού
και αλμυρό κέικ μανιταριού

ΑΓΚΑΘΩΤΟ

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ, ΠΓΕ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

Φυλλώδη λαχανικά με ρόδι, καραμελωμένο κάστανο,
παλαιωμένο ξύδι Ξινόμαυρου και αρσενικό Νάξου

ΚΑΛΗ ΡΙΖΑ

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ, ΠΟΠ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Προσούτο Δράμας με στρατσιατέλα Κερκίνης,
αποξηραμένα φρούτα και chutney αχλαδιού

ΡΑΜΝΙΣΤΑ

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ, ΠΟΠ ΝΑΟΥΣΑ

Γαλοπούλα με ρύζι Χριστουγέννων και σάλτσα από το ζωμό της

ΓΛΥΚΟ ΕΡΥΘΡΟ ΚΡΑΣΙ

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

Χριστουγεννιάτικος πύργος σοκολάτας

*όλα τα λαχανικά είναι παραγωγή από τον λαχανόκηπό μας

Το menu επιμελείται
η Executive Chef Κυριακή Φωτοπούλου

50,00/άτομο