



**KYP·ΓΙΑΝΝΗ**

**Food & Wine Pairing**  
**Παραμονή Πρωτοχρονιάς**

ΠΑΡΑΓΚΑ SPARKLING  
ΜΟΣΧΑΤΟ – ΕΙΝΟΜΑΥΡΟ - CHARDONNAY, ΠΙΓΕ ΦΛΩΡΙΝΑ  
Σπαράγγια με κατίκι Δομοκού

L'ESPRIT DU LAC  
ΕΙΝΟΜΑΥΡΟ, ΠΟΠ ΑΜΥΝΤΑΙΟ  
Πρασινάδες με χοιρινό μούχτερο, κάσιους  
και σάλτσα κόκκινων φρούτων

ΔΥΟ ΕΛΙΕΣ  
SYRAH - MERLOT, ΠΙΓΕ ΗΜΑΘΙΑ  
Tartar μόσχου με chips πατάτας

ΔΙΑΠΟΡΟΣ  
ΕΙΝΟΜΑΥΡΟ - SYRAH, ΠΙΓΕ ΗΜΑΘΙΑ  
Μοσχαρίσια μάγουλα,  
κανελόνι και κρέμα από καπνιστό τυρί Μετσόβου

ΓΛΥΚΟ ΕΡΥΘΡΟ ΚΡΑΣΙ  
ΕΙΝΟΜΑΥΡΟ  
Ρανίονα με κρέμα φρέσκιας βανίλιας και κόκκινα φρούτα

\*όλα τα λαχανικά είναι παραγωγή από τον λαχανόκηπό μας

Το menu επιμελείται  
η Executive Chef Κυριακή Φωτοπούλου

50,00/άτομο