



KYP·GIANNH

Food & Wine Pairing

ΠΑΡΑΓΚΑ SPARKLING
ΜΟΣΧΑΤΟ – ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ - CHARDONNAY
Σούπα ημέρας

ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ
SAUVIGNON BLANC, ΠΓΕ ΦΛΩΡΙΝΑ
Σαλάτα Πολίτικη με πιπεριά Φλωρίνης, σέλινο,
ραπανάκι και εσπεριδοειδή

ΑΓΚΑΘΩΤΟ
ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ, ΠΓΕ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ
Κεφτέδες σε άρμη με λεμονάτη σάλτσα και λάδι μυρωδικών

ΔΥΟ ΕΛΙΕΣ
SYRAH - MERLOT, ΠΓΕ ΗΜΑΘΙΑ
Τραχανάς με μανιτάρια, χειροποίητο λουκάνικο,
ψημένο φουντούκι και πάστα μαύρης τρούφας

ΓΛΥΚΟ ΕΡΥΘΡΟ ΚΡΑΣΙ
ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ
Ganache σοκολάτας από Ξινόμαυρο και κόκκινα φρούτα

*Συνοδεύεται με χειροποίητο ψωμί και δαμασκηνοελιές
**όλα τα λαχανικά είναι παραγωγή από τον λαχανόκηπό μας

Το menu επιμελείται
η Executive Chef Κυριακή Φωτοπούλου

50,00/άτομο