

# Food & Wine Pairing

## Ακακίες Sparkling

Ξινόμαυρο, Ποπ Αμύνταιο, 50ml  
Δροσερή σούπα Gazpacho με τартάρ αγγουριού,  
χειροποίητη focaccia, γκερεμέζι και ρίγανη

## Μαλαγουζιά Single Vineyard

Μαλαγουζιά, ΠΓΕ Φλωρινα, 50ml  
Κροκέτα τυριού με καπνιστό τυρί Μετσόβου,  
πάνω σε χειροποίητη μαρμελάδα ντομάτας και τζίντζερ

## Αγκαθωτό Single Vineyard

Ξινόμαυρο, ΠΓΕ Μακεδονία 50ml  
Κεφτέδες σε άρμη με λεμονάτη σάλτσα και λάδι μυρωδικών

## Ράμνιστα

Ξινόμαυρο, ΠΟΠ Νάουσα 50ml  
Σιγομαγειρεμένο μοσχάρι με καπνιστή μελιτζάνα  
και βελούδινη σάλτσα από καπνιστό τυρί Μετσόβου

## Επιδόρπιος Οίνος από Ξινόμαυρο

Ganache σοκολάτας από Ξινόμαυρο και κόκκινα φρούτα

Ποικιλία χειροποίητων ψωμιών, συνοδεύεται  
με δαμασκηνοελιές

Το menu επιμελείται η Executive Chef Κυριακή Φωτοπούλου  
Παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας σε περίπτωση  
αλλεργίας ή δυσανεξίας

