

Food & Wine Pairing

Δροσερή σούπα Gazpacho με τартάρ αγγουριού,
χειροποίητη φοκάτσια, γκερεμέζι και ρίγανη

Κροκέτα τυριού με καπνιστό τυρί Μετσόβου,
πάνω σε χειροποίητη μαρμελάδα ντομάτας και τζίντζερ

Κεφτέδες σε άρμη με λεμονάτη σάλτσα και λάδι μυρωδικών

Σιγομαγειρεμένο μοσχάρι με καπνιστή μελιτζάνα
και βελούδινη σάλτσα από καπνιστό τυρί Μετσόβου

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

