

Food & Wine Pairing I

Ακακίες Sparkling

Ξινόμαυρο, ΠΟΠ Αμύνταιο, 50ml
Ντοματίνια confit, με Γαλένι, θυμάρι,
chilli πιπεριά και μοσχολέμονο

Τέσσερις Λίμνες

Chardonnay, Gewürztraminer, ΠΓΕ Φλώρινα, 50ml
Σουφλέ μπρόκολο, με κεφαλοτύρι Ροδόπης
και τραγανό μπισκότο λιαστής ντομάτας

Αγκαθωτό Single Block

Ξινόμαυρο, ΠΓΕ Ημαθία, 50ml
Παντζαροσαλάτα με χειροποίητη μαγιονέζα,
ξινόμηλο και καρύδι

Δύο Ελιές

Syrah, Merlot, ΠΓΕ Ημαθία, 50ml
Πατάτα οφτή, με μοσχάρι κοκκινιστό και αφράτη
μπεσαμέλ με καπνιστό τυρί Μετσόβου

Διάπορος Single Block

Ξινόμαυρο, Syrah, ΠΓΕ Ημαθία, 50ml
Παϊδάκια από αρνί, με καπνιστή μελιτζάνα,
γιαούρτι κύμινο και σάλτσα θυμαριού

Χρυσογέρακας

Μαλαγουζιά, Gewürztraminer, ΠΓΕ Φλώρινα, 50ml
Αχλάδι ποσέ σε γλυκό κρασί από Ξινόμαυρο, κρέμα
αρμπάροριζας, μπισκότο αμυγδάλου και παστέλι

Ποικιλία χειροποίητων ψωμιών, συνοδεύεται
με ελιές Καλαμών

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

