

Χειμώνας
2024

Food & Wine Pairing III

Σαμαρόπετρα

Sauvignon Blanc, ΠΓΕ Φλώρινα, 50ml
Σαλάτα ανάλογα της εποχής

L' Esprit Du Lac

Ξινόμαυρο, ΠΟΠ Αμύνταιο, 50ml
Παντζαροσαλάτα με χειροποίητη μαγιονέζα,
ξινόμηλο και καρύδι

The Fallen Oak, Κτήμα Κυρ-Γιάννη

Ξινόμαυρο, Syrah, Merlot, ΠΓΕ Ημαθίας, 50ml
Πλατό τυριών και αλλαντικών απο την Νάουσα
με μαρμελάδα εποχής και κριτσίνια

Χρυσογέρακας

Μαλαγουζιά, Gewürtztraminer, ΠΓΕ Φλώρινα, 50ml
Μηλόπιτα με κρέμα κανέλας, καρύδι,
ψητά μήλα και butter scotch

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



KYP·GIANNH

35,00€/ άτομο - 20% στα γκρουπ