

Χειμώνας 2023

# Food & Wine Pairing I

## Ακακίες Sparkling

Ξινόμαυρο, ΠΟΠ Αμύνταιο, 50ml  
Καναπεδάκι με ντοματίνια confit και  
ανεβατό Γρεβενών

## L'esprit Du Lac

Ξινόμαυρο, ΠΟΠ Νάουσα, 50ml  
Σαλάτα Πολίτικη με πιπεριά Φλωρίνης, σέλινο,  
ραπανάκι και εσπεριδοειδή

## Δύο Ελιές

Syrah - Merlot, ΠΓΕ Ημαθία, 50ml  
Κεφτέδες με λεμονάτη άρμη και λάδι μυρωδικών

## Ράμνιστα

Ξινόμαυρο, ΠΟΠ Νάουσα, 50ml  
Tartar μόσχου με chips πατάτας

## Διάπορος

Ξινόμαυρο, Syrah, ΠΓΕ Ημαθία, 50ml  
Σιγομαγειρεμένο μοσχάρι με χυλοπίτες και κρέμα  
από καπνιστό Μετσόβου

## Ερυθρό γλυκό από Ξινόμαυρο

Ganache σοκολάτας από Ξινόμαυρο

Ποικιλία χειροποίητων ψωμιών, συνοδεύεται  
με δαμασκηνοελιές

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



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

60.00€/ άτομο