

Άνοιξη / Καλοκαίρι
2023

Food & Wine Pairing I

Ακακίες Sparkling

Ξινόμαυρο, Ποπ Αμύνταιο, 50ml

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

L'Esprit du Lac

Ξινόμαυρο, ΠΟΠ Αμύνταιο, 50ml

Ψητές πιπεριές Φλωρίνης με αμύγδαλο, ανεβατό Γρεβενών και φρέσκο δυόσμο

Αγκαθωτό Single Vineyard

Ξινόμαυρο, ΠΓΕ Μακεδονία 50ml

Παπουτσάκι μελιτζάνας με μάντζα, κρέμα μπάτζου και φρέσκα μυρωδικά

The Fallen Oak, Κτήμα Κυρ-Γιάννη

Ξινόμαυρο, Syrah, Merlot, ΠΓΕ Ημαθίας, 50ml

Κεφτέδες σε άρμη με λεμονάτη σάλτσα και λάδι μυρωδικών

Διάπορος Single Vineyard

Ξινόμαυρο, Syrah, ΠΓΕ Ημαθία, 50ml

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

Επιδόρπιος Οίνος από Ξινόμαυρο

Ganache σοκολάτας από Ξινόμαυρο, κόκκινα φρούτα και μπισκότο αμυγδάλου

Ποικιλία χειροποίητων ψωμιών, συνοδεύεται με δαμασκηνοελιές

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



ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

60.00€/ άτομο