



**KYP·ΓΙΑΝΝΗ**

**Food & Wine Pairing**

ΑΚΑΚΙΕΣ SPARKLING

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ, ΠΟΠ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Δροσερή σούπα Gazpacho με ταρτάρ αγγουριού,  
χειροποίητο κρουτόν, ανεβατό Γρεβενών και ρίγανη

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΜΠΑΡΑ

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, ΠΓΕ ΦΛΩΡΙΝΑ

Βουβαλίσια στρατσιατέλα πάνω σε χειροποίητη focaccia  
και ντοματίνια confit

ΑΓΚΑΘΩΤΟ

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ, ΠΓΕ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

Ριζότο μανιταριών με φρέσκια τρούφα Νάουσας

ΡΑΜΝΙΣΤΑ

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ, ΠΟΠ ΝΑΟΥΣΑ

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

ΓΛΥΚΟ ΕΡΥΘΡΟ ΚΡΑΣΙ

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

Ganache σοκολάτας από Ξινόμαυρο και κόκκινα φρούτα

\*Συνοδεύεται με χειροποίητο ψωμί και δαμασκηνοελιές

\*\* όλα τα λαχανικά είναι παραγωγή από τον λαχανόκηπό μας

Το menu επιμελείται  
η Executive Chef Κυριακή Φωτοπούλου

50,00/άτομο