

Άνοιξη / Καλοκαίρι  
2023

# Food & Wine Pairing III

## Σαμαρόπετρα

Sauvignon Blanc, ΠΓΕΦλώρινα, 50ml  
Σαλάτα ανάλογα της εποχής

## L'Esprit du Lac

Ξινόμαυρο, ΠΟΠ Αμύνταιο, 50ml  
Βουβαλίσια στρατσιατέλα πάνω σε χειροποίητη  
φοκάτσια και ντοματίνια confit

## The Fallen Oak, Κτήμα Κυρ-Γιάννη

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

## Επιδόρπιος Οίνος από Ξινόμαυρο

Ganache σοκολάτας από Ξινόμαυρο και κόκκινα φρούτα

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

25,00€ / áτομο -20% στα γκρουπ