

Food & Wine Pairing I

Ακακίες Sparkling

Ξινόμαυρο, Ροζέ Αφρώδης sec, 50ml

Burrata Κερκίνης

Ντοματίνια confit / πίκλα αγγουριού /
βασιλικός / κουκουνάρι

Τέσσερις Λίμνες

Chardonnay, Gewürtztraminer, Λευκός Ξηρός, 50ml

Σαλάτα αλμύρα

Κολοκυθάκι / φρέσκα φασολάκια / σουρωτό Πάρου /
μοσχολέμονο

L' Esprit Du Lac

Ξινόμαυρο, Ροζέ Ξηρός, 50ml

Πιπεριά Φλωρίνης

Καπνιστή πιπεριά / φρέσκα μυρωδικά / ξύδι παραγωγής μας

Δύο Ελιές

Syrah, Merlot, Ερυθρός Ξηρός, 50ml

Ραγού αγριογούρουνο

Φάβα / καραμελωμένο κρεμμύδι / καπαρόφυλλα

Διάπορος Single Block

Ξινόμαυρο, Syrah, Ερυθρός Ξηρός, 50ml

Tagliata μόσχου

Λαχανικά εποχής / βούτυρο μυρωδικών

Χρυσογέρακας

Μαλαγουζιά, Gewürtztraminer, Λευκός επιδόρπιος

Αχλάδι ποσέ

Επιδόρπιος οίνος Ξινόμαυρο / κρέμα αρμπαρόριζας /
μπισκότο αμυγδάλου / παστέλι

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



Spring / Summer
2024

Food & Wine Pairing I

Akakies Sparkling

Xinomavro, Rose Sparkling Sec
Burrata From Kerkini lake
Tomato confit / pickled cucumber / basil / pine nuts

Tesseris Limnes

Chardonnay - Gewürztraminer, Dry White, 50ml
Almira salad
Zucchini / fresh beans / souroto cheese from Paros / lime

L' Esprit Du Lac

Xinomavro, Rose Dry, 50ml
Red pepper from Florina
Smoked peppers / fresh herbs / Kir Yianni vinegar

Dyo Elies

Syrah - Merlot, Red Dry, 50ml
Boar ragu
Split peas / caramelized onion / caper leaves

Diaporos

Xinomavro - Syrah, Red Dry, 50ml
Beef tagliata
Fresh vegetables / herb butter

Chrysogerakas

Malagouzia - Gewürtztraminer, White dessert wine, 50ml
Poached pear in Xinomavro
Berry root cream / sesame pastel / butter crumble

Variety of homemade artisan bread accompanied
with Kalamata olives

Executive Chef: Kiriaki Fotopoulou
Please let us know if you have any food allergies
or intolerances



KIR·YIANNI

65,00€/ person