

Food & Wine Pairing III

Σαμαρόπετρα

Sauvignon Blanc, Λευκός ξηρός, 50ml
Σαλάτα ανάλογα της εποχής

L' Esprit Du Lac

Ξινόμαυρο, Ροζέ ξηρός, 50ml
Πιπεριά Φλωρίνης
Καπνιστή πιπεριά / φρέσκα μυρωδικά /
ξύδι παραγωγής μας

The Fallen Oak, Κτήμα Κυρ-Γιάννη

Ξινόμαυρο, Syrah, Merlot, Ερυθρός ξηρός, 50ml
Πλατό τυριών και αλλαντικών
Μαρμελάδα εποχής / κριτσίνια

Χρυσογέρακας

Μαλαγουζιά, Gewürtztraminer,
Λευκός επιδόρπιος οίνος, 50ml
Αχλάδι ποσέ
Επιδόρπιος οίνος Ξινόμαυρο / κρέμα αρμπαρόριζας /
παστέλι / τραγανό μπισκότο

**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

