



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

Νοέμβριος, μήνας αφιερωμένος στο Ξινόμαυρο

Food & wine pairing

ΑΚΑΚΙΕΣ SPARKLING

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ, ΠΟΠ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Καναπεδάκι με ντοματίνι confit, με Γαλένι και χόμα ελιάς

L' ESPRIT DU LAC

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ, ΠΟΠ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Σούπα κολοκύθας με κυανό

ΝΑΟΥΣΣΑ

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ, ΠΟΠ ΝΑΟΥΣΣΑ

Πατάτα οφτή, με μοσχάρι κοκκινιστό και αφράτη μπεσαμέλ
με καπνιστό τυρί Μετσόβου

ΡΑΜΝΙΣΤΑ

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ, ΠΟΠ ΝΑΟΥΣΣΑ

Παϊδάκια από καρέ αρνιού, με καπνιστή μελιτζάνα,
γιαούρτι κύμινο και σάλτσα θυμαριού

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΣ ΟΙΝΟΣ

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

Ganache σοκολάτας από Ξινόμαυρο,
κόκκινα φρούτα και μπισκότο βουτύρου

*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