



ΤΑ ΒΡΑΒΕΥΜΕΝΑ ΜΑΣ ΚΡΑΣΙΑ

Our Awarded Wines & Food Special Menu

4 ΣΤΑΔΙΩΝ

ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ 2024

Λευκός ξηρός οίνος - Sauvignon Blanc - ΠΓΕ Φλώρινα

Σούπα ημέρας
χειροποίητα κρουτόν, αγουρέλαιο



ASSYRTIKO TARSANAS Single Block 2022

Λευκός ξηρός οίνος - Ασύρτικο - ΠΓΕ Φλώρινα

Πρασινάδες & 'Μπάτζος' τηγανητός
ρόδι, σταφίδα, παλαιωμένο βαλσάμικο παραγωγής μας



Κτήμα Κυρ-Γιάννη THE FALLEN OAK 2021

Ερυθρός ξηρός οίνος - Ξινόμαυρο, Merlot & Syrah - ΠΓΕ Ημαθία

Ζουμερά κεφτεδάκια
άρμη, φρέσκα μυρωδικά, ελαιόλαδο βοτάνων



ΧΡΥΣΟΓΕΡΑΚΑΣ Late Harvest 2021

Λευκός επιδόρπιος οίνος - Gewürztraminer & Μαλαγουζιά όψιμου τρύγου - ΠΓΕ Φλώρινα

Αχλάδι ποσέ
κρέμα αρμπαρόριζας, τραγανό μπισκότο, σιρόπι από Ξινόμαυρο

Συνοδεύεται με χειροποίητο ψωμί

Το menu επιμελείται η Executive Chef Κυριακή Φωτοπούλου

€40,00 /άτομο