



Food & Wine Menu

5 ΣΤΑΔΙΩΝ

SCAPERDAS FRÈRES HOMMAGE Blanc De Noirs NV

Λευκός brut αφρώδης οίνος με την παραδοσιακή μέθοδο - Ξινόμαυρο Αμυνταίου

Σούπα ημέρας
χειροποίητα κρουτόν, αγουρέλαιο

ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ 2024

Λευκός ξηρός οίνος - Sauvignon Blanc - ΠΓΕ Φλώρινα

Σαλάτα πλιγούρι
ρόδι, ξινόμηλο, λαδολέμονο μυρωδικών

ΑΣΥΡΤΙΚΟ “ΤΑΡΣΑΝΑΣ” Single Block 2022

Λευκός ξηρός οίνος - Ασύρτικο - ΠΓΕ Φλώρινα

Ριζότο
σπαράγγια, βασιλικός, παλαιωμένη φραγκοσυριανή, μοσχολέμονο

ΔΙΑΠΟΡΟΣ 2019

Ερυθρός ξηρός οίνος - Ξινόμαυρο & Syrah - ΠΓΕ Ημαθία

Ταλιάτα μοσχίδας
κρέμα καρότο, λαχανικά από τον κήπο μας, σάλτσα Ξινόμαυρου

ΛΙΑΣΤΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

Ερυθρός επιδόρπιος οίνος - Ξινόμαυρο

Ganache σοκολάτας
Ξινόμαυρο, μπισκότο βουτύρου, σάλτσα κόκκινων φρούτων του δάσους

Σερβίρεται με χειροποίητο ψωμί

Το μενού επιμελείται η Executive Chef Κυριακή Φωτοπούλου

€65,00 /άτομο