



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

Γευστικές Απολαύσεις της Πρωτομαγιάς

MENU

ΑΚΑΚΙΕΣ SPARKLING 2023

Ροζέ Αφρώδης Sec Οίνος - Ξινόμαυρο 100% - ΠΟΠ Αμύνταιο

Κρύα σούπα ντομάτας με βασιλικό και φρέσκια ρίγανη

L'ESPRIT DU LAC 2023

Ροζέ Ξηρός Οίνος – Ξινόμαυρο 100% - ΠΟΠ Αμύνταιο

Αλμύρα με φρέσκα φασολάκια, σάλτσα βερίκοκο και κόκκινη γαρίδα

ΑΓΚΑΘΩΤΟ SINGLE BLOCK 2022

Ροζέ Ξηρός Οίνος – Ξινόμαυρο 100% – ΠΓΕ Μακεδονία

Ψητή πατάτα με λουκάνικο αγριογούρουνο και γραβιέρα Κερκίνης

ΔΙΑΠΟΡΟΣ 2019

Ερυθρός Ξηρός Οίνος - Ξινόμαυρο 87%, Syrah 13% - ΠΓΕ Ημαθία

Μοσχαρίσια ουρά με χυλοπίτες Γιαννιτών, λεμονόχορτο και ξηρό
ανθότυρο Κρήτης

ΧΡΥΣΟΓΕΡΑΚΑΣ 2021

Λευκός Επιδόρπιος Οίνος-Gewürztraminer 50%, Μαλαγουζιά 50% - ΠΓΕ

Φλώρινα

Μιλφέιγ με κρέμα βανίλιας, κυδώνι, κανέλα
και παγωτό μανταρίνι

Το menu επιμελείται
η Executive Chef Κυριακή Φωτοπούλου

65,00€ / άτομο

