



KYP·GIANNH

FOOD & WINE PAIRING

07 Ιουλίου 2024

MENU

Κροκέτα

καπνιστό Μετσοβόνη, μαρμελάδα ντομάτα, γιαούρτι μυρωδικών

ΑΚΑΚΙΕΣ SPARKLING 2023

Ροζέ Αφρώδης Sec, Ξινόμαυρο

Κολοκυθάκια ανθού

υφές αρακά, μοσχολέμονο, πιπεριά τσίλι, ανεβατό Γρεβενών

ΝΤΡΟΥΜΟ SINGLE BLOCK 2023

Λευκός Ξηρός, Sauvignon Blanc

Καπνιστή μελιτζάνα

σάλτσα λιαστής ντομάτας, βολάκι Άνδρου, ελαιόλαδο βοτάνων, φρέσκα μυρωδικά

ΔΥΟ ΕΛΙΕΣ 2020

Ερυθρός Ξηρός, Syrah - Merlot

Ραγού αγριογούρουνου

φάβα, καραμελωμένο κρεμμύδι, καπαρόφυλλα

ΠΑΜΝΙΣΤΑ 2019

Ερυθρός Ξηρός, Ξινόμαυρο

Αχλάδι ποσέ

επιδόρπιος οίνος Ξινόμαυρο, κρέμα αρμπαρόριζας, παστέλι, τραγανό μπισκότο

ΧΡΥΣΟΓΕΡΑΚΑΣ 2021

Λευκός Επιδόρπιος, Gewürztraminer - Μαλαγουζιά

60,00€ / άτομο

Συνοδεύεται με χειροποίητο ψωμί

Το menu επιμελείται η Executive Chef Κυριακή Φωτοπούλου