



KYP·GIANNH

FOOD & WINE PAIRING

14 Ιουλίου 2024

MENU

Σούπα gazpacho
ντομάτα, αγγούρι, τραγανά λαχανικά

ΑΚΑΚΙΕΣ SPARKLING 2023

Ροζέ Αφρώδης Sec, Ξινόμαυρο

Σαλάτα αλμύρα
κολοκύθι, φρέσκα φασολάκια, σουρωτό Πάρου, μοσχολέμονο

ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ 2023

Λευκός Ξηρός, Sauvignon Blanc

Χειροποίητο νιόκι
πιπεριά Φλωρίνης, κουκουνάρι, κρέμα γραβιέρα Του

ΠΑΛΠΟ SINGLE BLOCK 2023

Λευκός Ξηρός, Chardonnay

Μελιτζάνα παπουτσάκι
μοσχαρίσια ουρά, αφράτη μπεσαμέλ, μπισκότο θυμάρι

ΚΑΛΗ PIZA 2021

Ερυθρός Ξηρός, Ξινόμαυρο

Ganache σοκολάτας με Ξινόμαυρο
μπισκότο βουτύρου, φρέσκα κόκκινα φρούτα, σιρόπι κόκκινων φρούτων

ΧΡΥΣΟΓΕΡΑΚΑΣ 2021

Λευκός Επιδόρπιος, Gewürztraminer - Μαλαγουζιά

60,00€ / άτομο

Συνοδεύεται με χειροποίητο ψωμί

Το menu επιμελείται η Executive Chef Κυριακή Φωτοπούλου