



KYP·GIANNH

FOOD & WINE PAIRING

08 Σεπτεμβρίου 2024

MENU

Σου

ανεβατό Γρεβενών, σάλτσα ψητής ντομάτας, λιαστή ντομάτα

ΑΚΑΚΙΕΣ SPARKLING 2023

Ροζέ Αφρώδης Sec, Ξινόμαυρο

Σαλάτα αλμύρα

κολοκύθι, φρέσκα φασολάκια, σουρωτό Πάρου, μοσχολέμονο

ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ 2023

Λευκός Ξηρός, Sauvignon Blanc

Χειροποίητο νιόκι

πέστο Φλωρίνης, αφράτη μπεσαμέλ, τραγανό μπισκότο λιαστής ντομάτας

L'ESPRIT DU LAC 2023

Ροζέ Ξηρός, Ξινόμαυρο

Παππουτσάκι

μοσχαράκι ραγού, αφράτη μπεσαμέλ, τραγανό μπισκότο θυμάρι

ΚΑΛΗ ΡΙΖΑ 2021

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