



KYP·GIANNH

## FOOD & WINE PAIRING

22 Σεπτεμβρίου 2024

### MENU

Σούπα γαρίδας  
λεμονόχορτο, βούτυρο μυρωδικών, λουίζα

#### ΠΑΡΑΓΚΑ SPARKLING NV

Λευκός Αφρώδης, Ξινόμαυρο

Ντολμαδάκι  
φρέσκα μυρωδικά, κρέμα αυγολέμονο

#### ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΛΙΜΝΕΣ 2023

Λευκός Ξηρός, Chardonnay - Gewürztraminer

Αθηναϊκή σαλάτα  
φρέσκο ψάρι, μαγιονέζα σκόρδου, αρακάς, σχοινόπρασο

#### ΑΣΥΡΤΙΚΟ “ΤΑΡΣΑΝΑΣ” SINGLE BLOCK 2022

Λευκός Ξηρός, Ασύρτικο

Βακαλάος φρικασέ  
χόρτα εποχής, κολοκυθάκια ανθού, λάδι μυρωδικών

#### ΠΑΛΙΟ SINGLE BLOCK 2023

Λευκός Ξηρός, Chardonnay

Ψητά βερίκοκα  
γαλένι, σιρόπι λεβάντας, παστέλι

#### ΧΡΥΣΟΓΕΡΑΚΑΣ 2021

Λευκός Επιδόρπιος, Gewürztraminer - Μαλαγουζιά

60,00€ / άτομο

Συνοδεύεται με χειροποίητο ψωμί

Το menu επιμελείται η Executive Chef Κυριακή Φωτοπούλου