



KYP·GIANNH

FOOD & WINE PAIRING

29 Σεπτεμβρίου 2024

MENU

Σούπα gazpacho

ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά Φλωρίνης, τραγανά λαχανικά, αγουρέλαιο

AKAKIES SPARKLING 2023

Ροζέ Αφρώδης Sec, Ξινόμαυρο

Γαλένι

κρέμα Γαλένι, ντοματίνια confit, πιπεριά τσίλι, θυμάρι

NTROYMO SINGLE BLOCK 2023

Λευκός Ξηρός, Sauvignon Blanc

Ντολμαδάκι

αμπελόφυλλα από Ξινόμαυρο, φρέσκα μυρωδικά, γιαούρτι με μοσχολέμονο

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ “ΜΠΑΡΑ” SINGLE BLOCK 2022

Λευκός Ξηρός, Μαλαγουζιά

Ραγού αγριογούρουνου

φάβαμ καραμελωμένο κρεμμύδι, καπαρόφυλλα

PAMNISTTA 2020

Ερυθρός Ξηρός, Ξινόμαυρο

Ganache σοκολάτας με Ξινόμαυρο

μπισκότο βουτύρου, φρέσκα κόκκινα φρούτα, σιρόπι κόκκινων φρούτων

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΣ ΟΙΝΟΣ

Ερυθρός Επιδόρπιος, Ξινόμαυρο

60,00€ / άτομο

Συνοδεύεται με χειροποίητο ψωμί

Το menu επιμελείται η Executive Chef Κυριακή Φωτοπούλου