



KYP·GIANNH

FOOD & WINE PAIRING

20 Οκτωβρίου 2024

MENU

Μπρουσκέτα

φοκάτσια, σαλάμι αέρος μαύρου χοίρου, στρατσιατέλα, σύκα, φυστίκι Αιγίνης

AKAKIES SPARKLING 2023

Ροζέ Αφρώδης Sec, Ξινόμαυρο

Πιπεριά Φλωρίνης

καπνιστή πιπεριά, φρέσκα μυρωδικά, ξύδι παραγωγής μας

L'ESPRIT DU LAC 2023

Ροζέ Ξηρός, Ξινόμαυρο

Τερίνα κοτόπουλο

τσάτνεϊ λιαστής ντομάτας, πιπεριά Φλωρίνης, φυστίκι Αιγίνης, τραγανές τορτίγιες

KALH PIZA 2021

Ροζέ Ξηρός, Ξινόμαυρο

Μοσχαρίσιο σκώτι

μπόλια, σάλτσα Ξινόμαυρου, μπαχαρικά

PAMNISTTA 2020

Ερυθρός Ξηρός, Ξινόμαυρο

Χαλβάς

σιρόπι λεβάντας, αποξηραμένα φρούτα, καρύδι

ΧΡΥΣΟΓΕΡΑΚΑΣ 2021

Λευκός Επιδόρπιος, Gewürztraminer - Μαλαγουζιά

60,00€ / άτομο

Συνοδεύεται με χειροποίητο ψωμί

Το menu επιμελείται η Executive Chef Κυριακή Φωτοπούλου