



KYP·GIANNH

FOOD & WINE PAIRING

27 Οκτωβρίου 2024

MENU

Σούπα κολοκύθας
βούτυρο κανέλας, χειροποίητα κρουτόν, λάδι καπνιστής πάπρικας

AKAKIES SPARKLING 2023

Ροζέ Αφρώδης Sec, Ξινόμαυρο

Καπνιστά λαχανικά
γαλένι, ταχίνι, καπνιστά καρότα, πράσα confit, σουσάμι
ASSYRTIKO "TARSANAS" SINGLE BLOCK 2022

Λευκός Ξηρός, Ασύρτικο

Ποσέ αυγό
κρέμα μπάτσιου, καβουρμάς, καμμένο βούτυρο, τσίλι Ολύμπου

NAOUSSA CUVÉE VILLAGES 2021

Ερυθρός Ξηρός, Ξινόμαυρο

Μάυρος χοίρος
πρασοσέλινο, χόρτα τσιγαριαστά, ψητή σελινόριζα, σάλτσα λεμονιού

ΔΙΑΠΟΡΟΣ 2019

Ερυθρός Ξηρός, Ξινόμαυρο - Syrah

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