



Food & Wine Menu

24 Δεκεμβρίου 2024

Σούπα σελινόριζα

λουκάνικο μαύρου χοίρου, tartare ξινόμηλου, τζελ λεμόνι

SCAPERDAS FRÈRES BLANC DE NOIRS NV

Λευκός brut αφρώδης οίνος με την παραδοσιακή μέθοδο από Ξινόμαυρο Αμυνταίου

Καπνιστό iceberg

σάλτσα φραγκοσυριανής, κρέμα παντζάρι, chimichurri μυρωδικών,
καραμελωμένο φουντούκι, ρόδι

ΠΑΛΠΟ Single Block 2016

Λευκός ξηρός οίνος - Chardonnay - ΠΓΕ Φλώρινα

Λαχανοντολμάδες

σάλτσα αβγολέμονο, φρέσκα βότανα

ΚΑΛΗ ΡΙΖΑ 2021

Ερυθρός ξηρός οίνος - Ξινόμαυρο - ΠΟΠ Αμύνταιο

Πάπια

υφές καρότου, πορτοκάλι, σοκολατάκι από πατέ πουλερικών με κακάο,
σάλτσα γλυκού κρασιού από Ξινόμαυρο

ΔΙΑΠΟΡΟΣ 2019

Ερυθρός ξηρός οίνος - Ξινόμαυρο & Syrah - ΠΓΕ Ημαθία

Κανελόνι δίπλας

κρέμα κανέλας, σάλτσα από μέλι & θυμάρι, καρύδι

ΧΡΥΣΟΓΕΡΑΚΑΣ Late Harvest 2021

Λευκός επιδόρπιος οίνος - Gewürztraminer & Μαλαγουζιά - ΠΓΕ Φλώρινα

Συνοδεύεται με χειροποίητο ψωμί

Το menu επιμελείται η Chef Κυριακή Φωτοπούλου

€80,00/άτομο