



Vegan Food & Wine Menu

4 ΣΤΑΔΙΩΝ
από τον λαχανόκηπό μας

ΑΚΑΚΙΕΣ SPARKLING 2023

Ροζέ sec αφρώδης οίνος - Ξινόμαυρο - ΠΟΠ Αμύνταιο

Σούπα ημέρας*
χειροποίητα κρουτόν, αγουρέλαιο

ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΛΙΜΝΕΣ 2023

Λευκός ξηρός οίνος - Chardonnay & Gewürztraminer - ΠΓΕ Φλώρινα

Πρασινάδες
ρόδι, σταφίδα, παλαιωμένο βαλσάμικο παραγωγής μας

Κτήμα Κυρ-Γιάννη THE FALLEN OAK 2021

Ερυθρός ξηρός οίνος - Ξινόμαυρο, Merlot & Syrah - ΠΓΕ Ημαθία

Φρέσκα ζυμαρικά**
λιαστή ντομάτα, ελιά, σάλτσα ψητής ντομάτας

ΛΙΑΣΤΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

Ερυθρός επιδόρπιος οίνος - Ξινόμαυρο

Αχλάδι ποσέ
σιρόπι από Ξινόμαυρο

Συνοδεύεται με χειροποίητο ψωμί

Το menu επιμελείται η Executive Chef Κυριακή Φωτοπούλου

* Στο πρώτο στάδιο, βάσει των υλικών της σούπας κάθε ημέρας,
ενδέχεται και ο συνδυασμός με το λευκό αφρώδες ΠΑΡΑΓΚΑ Sparkling NV

** Χωρίς αβγά

€40,00 /άτομο