



KYP·GIANNI

Food & Wine Menu

5 ΣΤΑΔΙΩΝ

SCAPERDAS FRÈRES HOMMAGE ROSÉ BRUT NV

Ροζέ brut αφρώδης οίνος με την παραδοσιακή μέθοδο - Ξινόμαυρο Αμυνταίου

Κροκέτα Ρυζιού

λαχανικά από τον κήπο μας, κρέμα φέτας

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ Single Block 2024

Λευκός ξηρός οίνος - Μαλαγουζιά - ΠΓΕ Φλώρινα

Σαλάτα αρακά

κολοκύθι, αμύγδαλο, λεμόνι, μέντα, ξυνοτύρι Σύρου

ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΤΑΡΣΑΝΑΣ Single Block 2022

Λευκός ξηρός οίνος - Ασύρτικο - ΠΓΕ Φλώρινα

Χούμους από γίγαντες Καστοριάς

παστή τσιπούρα, ταρτάρ ντομάτας, κρίταμο, λάδι βοτάνων

ΔΥΟ ΕΛΙΕΣ 2021

Ερυθρός ξηρός οίνος - Syrah & Merlot - ΠΓΕ Ημαθία

Μουσακάς

μοσχαρίσια στηθόπλευρα, καπνιστή μελιτζάνα, τραγανή πατάτα, κρέμα τυριών

ΛΙΑΣΤΟ ΕΙΝΟΜΑΥΡΟ

Ερυθρός επιδόρπιος οίνος - Ξινόμαυρο

Ganache με ξινόμαυρο

σάλτσα κόκκινων φρούτων, παστέλι αμυγδάλου

Σερβίρεται με χειροποίητο ψωμί

Το μενού επιμελείται η Executive Chef Κυριακή Φωτοπούλου

€65,00 /άτομο

Το Κτήμα μας είναι το πρώτο
ελληνικό οινοποιείο - μέλος του

