



## Food & Wine Menu

5 ΣΤΑΔΙΩΝ

### **SCAPERDAS FRÈRES Hommage Blanc de Noirs Brut NV**

Αφρώδης οίνος με την παραδοσιακή μέθοδο - Οίνος από Ελλάδα

Σούπα εποχής  
τραγανοί κύβοι ψωμιού, αγουρέλαιο

### **L' ESPRIT DU LAC 2024**

Ροζέ ξηρός οίνος - Ξινόμαυρο - ΠΟΠ Αμύνταιο

Ψητό παντζάρι  
κατσικίσιο τυρί, ροζ πιπέρι, καβουρδισμένο αμύγδαλο

### **RODITIS ORANGE 2023**

Λευκός ξηρός οίνος - Ροδίτης - ΠΓΕ Φλώρινα

Τραχανότο κολοκύθας  
κατίκι Δομοκού, βούτυρο αγελάδος, μοσχολέμονο

### **XINOMAVRO AMPHORA 2023**

Ερυθρός ξηρός οίνος - Ξινόμαυρο - ΠΟΠ Αμύνταιο

Κατσικάκι σιγομαγειρεμένο  
κρέμα σελινόριζας, πράσο, χόρτα, από τον κήπο μας

### **ΛΙΑΣΤΟΣ ΟΙΝΟΣ**

Ερυθρός επιδόρπιος οίνος - Ξινόμαυρο

Ganache Σοκολάτας  
τραγανό φύλλο κρούστας, κυδώνι σε γλυκό Ξινόμαυρο

*Σερβίρεται με χειροποίητο ψωμί*

Το μενού επιμελείται η Executive Chef Κυριακή Φωτοπούλου

**€55,00** /άτομο

Το Κτήμα μας είναι το πρώτο  
ελληνικό οινοποιείο - μέλος του

