



Παραμονή Χριστουγέννων DEGUSTATION MENU

με την επιμέλεια της Executive Chef του Κτήματός μας,
Κυριακής Φωτοπούλου

SCAPERDAS FRÈRES HOMMAGE Blanc De Noirs Brut NV

Λευκός αφρώδης οίνος με την παραδοσιακή μέθοδο από παλαιά κλήματα Ξινόμαυρου

Σούπα από αγκινάρα Ιερουσαλήμ
τραγανή πανσέτα Δράμας, λάδι φασκόμηλο

ΒΙΔΙΑΝΟ 2023

Λευκός ξηρός οίνος από Βιδιανό, από τη συλλογή **WAREHOUSE 10**

Δροσερές Πρασινάδες
ρόδι, κάστανο, κατσικίσιο τυρί, βινεγκρέτ
εσπεριδοειδών, φρέσκα μυρωδικά

ΑΣΥΡΤΙΚΟ ANCIEN 2018

Λευκός ξηρός οίνος από 7 σοδειές Ασύρτικο με τη μέθοδο solera, από τη συλλογή **WAREHOUSE 10**

Σαρμάδες
φρέσκα μυρωδικά, σάλτσα λεμονιού

ΔΙΑΠΟΡΟΣ 2020

Ερυθρός ξηρός οίνος από παλαιά κλήματα Ξινόμαυρου και Syrah

Μοσχαράκι Στιφάδο με πετιμέζι
κρέμα από γίγαντες Πρεσπών, κονκάρι, παλαιωμένο ξύδι παραγωγής μας

ΧΡΥΣΟΓΕΡΑΚΑΣ Late Harvest 2021

Λευκός επιδόρπιος οίνος όψιμου τρύγου από Gewürztraminer και Μαλαγουζιά

Μπακλαβάς
φυστίκι Αιγίνης, παγωτό μαχλέπι

Συνοδεύεται με χειροποίητο ψωμί, ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα

80,00€ / άτομο