



2 Ιανουαρίου 2026

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

Γιουβαρλάκι Θαλασσινών

λαχανικά, κουρκουμάς, μοσχολέμονο, λάδι βασιλικού

ΠΑΛΠΟ Single Block 2024

Λευκός ξηρός οίνος από επιλεγμένο αμπελοτόπι Chardonnay

Σαλάτα Εποχής

μπρόκολο, κουνουπίδι, παντζάρι, καρότο, καπνιστό λαδολέμονο

ΑΓΚΑΘΩΤΟ Single Block 2024

Ροζέ ξηρός οίνος από αμπελοτόπι στη Γάστρα Νάουσας

Λεπτές φέτες Μοσχαριού

άγρια μανιτάρια, κρέμα τρούφας, παλαιωμένη Φραγκοσυριανή, φρέσκα φύλλα ρόκας

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ AMPHORA 2023

Ερυθρός ξηρός οίνος από Ξινόμαυρο με ωρίμαση σε πήλινο αμφορέα, από τη συλλογή **WAREHOUSE 10**

Σιγομαγειρεμένο Χοιρινό

σπανάκι, σελινόριζα, πράσο, λεμονάτη σάλτσα

ΛΙΑΣΤΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

Ερυθρός επιδόρπιος οίνος από την οиноθήκη μας

Ganache Σοκολάτας

τραγανό φύλλο κρούστας, κυδώνι σε γλυκό Ξινόμαυρο

Συνοδεύεται με χειροποίητο ψωμί, ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα

70,00€ / άτομο