



Παραμονή Πρωτοχρονιάς DEGUSTATION MENU

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

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ 2017

Blanc De Noirs Magnum 1.5lt

Λευκός αφρώδης οίνος με την παραδοσιακή μέθοδο από την οινοθήκη μας

Σούπα Μανιταριών
ταρτάρ άγριων μανιταριών, λάδι φουντουκιού

L' ESPRIT DU LAC 2024

Ροζέ Ξηρός οίνος από παλαιά κλήματα Ξινόμαυρου

Carpaccio Λωτού
ψητά παραπούλια, γαλομυζήθρα, βινεγκρέτ μανταρίνι, τσίλι

PAMNISTΑ 2020

Ερυθρός Ξηρός οίνος από επιλεγμένα αμπελοτόπια Ξινόμαυρου

Μοσχάρι Ραγού με ριγκατόνι
κρέμα από καπνιστό Βερμίου, κραμπλ ντομάτας

SYRAH Single Vineyard 2021

Ερυθρός Ξηρός οίνος από παλαιά κλήματα Syrah, από τη συλλογή **WAREHOUSE 10**

Καραμελωμένη Χοιρινή Πανσέτα
πουρές σελινόριζα, γλασαρισμένα καρότα, γογγύλια, σάλτσα ροδιού

ΛΙΑΣΤΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

Ερυθρός επιδόρπιος οίνος από την οινοθήκη μας

Τάρτα Σοκολάτας
σάλτσα από φρούτα του δάσους, φουντούκι

Συνοδεύεται με χειροποίητο ψωμί, ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα

80,00€ / άτομο