



Food & Wine Menu

5 ΣΤΑΔΙΩΝ

SCAPERDAS FRÈRES Hommage Blanc de Noirs Brut NV

Αφρώδης οίνος με την παραδοσιακή μέθοδο- Οίνος από Ελλάδα

Κοτόσουπα

τραχανάς, λεμόνι, ελαιόλαδο, φρέσκο πιπέρι

ΠΑΛΠΟ Single Block 2024

Λευκός ξηρός οίνος - Chardonnay- ΠΓΕ Φλώρινα

Σαλάτα εποχής

μπρόκολο, κουνουπίδι, παντζάρι, καρότο, καπνιστό λαδολέμονο

ΑΓΚΑΘΩΤΟ Single Block 2024

Ροζέ ξηρός οίνος - Ξινόμαυρο - ΠΓΕ Μακεδονία

Λεπτές φέτες μοσχαριού

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

ΠΑΛΙΑ ΣΟΔΕΙΑ ΡΑΜΝΙΣΤΑ

Σοδειά βάσει διαθεσιμότητας

Ερυθρός ξηρός οίνος - Ξινόμαυρο - ΠΟΠ Νάουσα

Tagliata μόσχου

πουρέ πατάτας, σάλτσα ξινόμαυρου

ΧΡΥΣΟΓΕΡΑΚΑΣ Late Harvest 2021

Λευκός επιδόρπιος οίνος - Gewürztraminer & Μαλαγουζιά όψιμου τρύγου
- ΠΓΕ Φλώρινα

Κρέμα κανέλας

μπισκότο βουτύρου, μελωμένα μήλα

Σερβίρεται με χειροποίητο ψωμί

Το μενού επιμελείται η Executive Chef Κυριακή Φωτοπούλου

€70,00 /άτομο

Το Κτήμα μας είναι το πρώτο
ελληνικό οινοποιείο - μέλος του

