



KYP·GIANNH

## Food & Wine Menu

4 ΣΤΑΔΙΩΝ

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

*Τρέχουσες Σοδειές*

### **ΑΚΑΚΙΕΣ Sparkling**

Ροζέ sec αφρώδης οίνος - Ξινόμαυρο - ΠΟΠ Αμύνταιο

### **Κροκέτα Ρυζιού**

λαχανικά από τον κήπο μας, σάλτσα ψητής ντομάτας, γιαούρτι μυρωδικών

### **ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ**

Λευκός ξηρός οίνος - Sauvignon Blanc - ΠΓΕ Φλώρινα

### **Φρέσκια Σαλάτα Κολοκύθι**

αγγούρι, δυόσμος, νεκταρίνι, κρεμώδες τυρί πασκιτάν

### **ΝΑΟΥΣΣΑ Cuvée Villages**

Ερυθρός ξηρός οίνος - Ξινόμαυρο - ΠΟΠ Νάουσα

### **Ζυμαρικά με Κεφτεδάκια**

φρέσκια σάλτσα ντομάτας, κατσικίσιο τυρί, βασιλικός

### **ΧΡΥΣΟΓΕΡΑΚΑΣ Late Harvest**

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

### **Ψητό Βερίκοκο**

κρέμα λεμόνι, σιρόπι μέντας, crumble λεμόνι

*Σερβίρεται με χειροποίητο ψωμί*

€45,00 / άτομο

Το Κτήμα μας είναι το πρώτο ελληνικό οινοποιείο - μέλος του

