



KYP·GIANNH

## Food & Wine Menu

5 ΣΤΑΔΙΩΝ

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

*Τρέχουσες Σοδειές*

### **SCAPERDAS FRÈRES, HOMMAGE Rosé Brut NV**

Ροζέ brut αφρώδης οίνος με την παραδοσιακή μέθοδο  
100% Ξινόμαυρο από παλαιά, αυτόριζα κλήματα στον Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου και το χωριό Ξινό Νερό

Τραγανή Πατάτα

πικάντικο κατσικίσιο τυρί, αφυδατωμένο ντοματίνι, σχοινόπρασο

### **ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ, L' ESPRIT DU LAC**

Ροζέ ξηρός οίνος - Ξινόμαυρο - ΠΟΠ Αμύνταιο

Ελληνική Σαλάτα

σούπα gazpacho, ντομάτα, αγγούρι, κρίταμο, κρέμα φέτας

### **ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ, ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΤΑΡΣΑΝΑΣ Single Block**

Λευκός ξηρός οίνος - Ασύρτικο - ΠΓΕ Φλώρινα

Γιουβαρλάκι Θαλασσινών

καπνιστά χόρτα εποχής, λεμονάτη σάλτσα, μυρωδικά

### **ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ, ΔΙΑΠΟΡΟΣ**

Ερυθρός ξηρός οίνος - Ξινόμαυρο, Syrah - ΠΓΕ Ημαθία

Παπουτσάκι Μελιτζάνας

μοσχάρι ραγού, καπνιστό Βερμίου, crumble ντομάτας

### **ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ, ΛΙΑΣΤΟΣ ΟΙΝΟΣ**

Ερυθρός επιδόρπιος οίνος - Ξινόμαυρο

Ganache Σοκολάτας

σάλτσα κόκκινων φρούτων, τραγανό φραμπουάζ

*Σερβίρεται με χειροποίητο ψωμί*

€70,00/άτομο