



KYP·GIANNH

Food & Wine Menu

4 ΣΤΑΔΙΩΝ

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

Τρέχουσες Σοδειές

ΠΑΡΑΓΚΑ Sparkling

Λευκός brut αφρώδης οίνος - Ξινόμαυρο από Ελλάδα

Σούπα Εποχής

τραγανό ψωμί με μπαχαρικά και ελαιόλαδο

L' ESPRIT DU LAC

Ροζέ ξηρός οίνος - Ξινόμαυρο - ΠΟΠ Αμύνταιο

Σαλάτα Παντζάρι

χειροποίητη μαγιονέζα, γιαούρτι, πράσινο μήλο, καρύδι

PAMNISTA

Ερυθρός ξηρός οίνος - Ξινόμαυρο - ΠΟΠ Νάουσα

Τραχανάς με Μανιτάρια

λουκάνικο ραγού, μανιτάρια, πάστα τρούφας, καβουρδισμένο φουντούκι

ΧΡΥΣΟΓΕΡΑΚΑΣ Late Harvest

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

Αχλάδι Ποσέ

αχλάδι μαγειρεμένο σε λευκό κρασί, κρέμα αρμπαρόριζας,
αμύγδαλο καβουρδισμένο

Σερβίρεται με χειροποίητο ψωμί

€50,00 /άτομο