



Food & Wine Menu

6 ΣΤΑΔΙΩΝ

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

Τρέχουσες Σοδειές

SCAPERDAS FRÈRES, HOMMAGE Blanc de Noirs Brut NV

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

Γιουβαρλάκια Κόκορα
λαχανικά, φρέσκα μυρωδικά, λεμονάτη σάλτσα

VIDIANO

Λευκός ξηρός οίνος - Βιδιανό - Οίνος από Ελλάδα

Σαλάτα Κινόα
λαχανικά εποχής από τον κήπο μας, σάλτσα πορτοκάλι,
κολοκύθα, κεφαλοτύρι Ελασσόνας

ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΤΑΡΣΑΝΑΣ Single Block

Λευκός ξηρός οίνος - Ασύρτικο - ΠΓΕ Φλώρινα

Πατάτα στα Κάρβουνα
γιαούρτι μυρωδικών, καπνιστή πέστροφα, ελαιόλαδο, καυτερή πιπεριά

GOUMENISSA Single Vineyard

Ερυθρός ξηρός οίνος - Ξινόμαυρο & Νεγκόσκα - ΠΟΠ Γουμένισσα

Φάβα με Χειροποίητο Λουκάνικο
λουκάνικο ραγού, καραμελωμένα κρεμμύδια, καπαρόφυλλα

ΔΙΑΠΟΡΟΣ

Ερυθρός ξηρός οίνος - Ξινόμαυρο & Syrah - ΠΓΕ Ημαθία

Μοσχάρι με Σάλτσα Κρασιού
φρέσκα και αποξηραμένα μανιτάρια, γλυκοπατάτα, καμένο βούτυρο

ΛΙΑΣΤΟΣ ΟΙΝΟΣ

Ερυθρός επιδόρπιος οίνος - Ξινόμαυρο

Black Forest

παντεσπάνι σοκολάτας, βύσσινο, τριμμένη σοκολάτα με κρασί

Σερβίρεται με χειροποίητο ψωμί

€80,00 /άτομο