Παραμονή Πρωτοχρονιάς στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη

Menu

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

SCAPERDAS FRÈRES, HOMMAGE ROSÉ BRUT NV
Ροζέ αφρώδης οίνος με την παραδοσιακή μέθοδο από παλαιά κλήματα Ξινόμαυρου Αμυνταίου

Σούπα Γλυκοπατάτας
καμένο βούτυρο, πάπρικα, ξινή κρέμα με σχοινόπρασο

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ L' ESPRIT DU LAC 2025
Ροζέ ξηρός οίνος από κλήματα Ξινόμαυρου ηλικίας 40+ από το Κτήμα μας στο Αμύνταιο

Σαλάτα Λωτού
φρέσκια ρόκα, chilli πιπεριά, vinegret μανταρίνι, παλαιωμένο τυρί μονάζ

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ΑΓΚΑΘΩΤΟ SINGLE BLOCK 2025
Ροζέ ξηρός οίνος από Ξινόμαυρο του block #C στη Γάστρα Νάουσας

Χειροποίητα Ζυμαρικά
κιμάς πάπιας, κασέρι Ξάνθης, τραγανό μπισκότο, θυμάρι

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ, ΔΙΑΠΟΡΟΣ 2020
Ερυθρός ξηρός οίνος από επιλεγμένα κλήματα Ξινόμαυρου & Syrah
από το Κτήμα μας στο Γιαννακοχώρι Νάουσας

Χοιρινό Πρασοσέλινο
σελινόριζα, πράσο, καρότο, φρέσκια ρίγανη

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ, ΛΙΑΣΤΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ
Ερυθρός επιδόρπιος οίνος από την οινοθήκη μας

Κορμός Σοκολάτας
καβουρδισμένα φουντούκια, ganache ζεστής σοκολάτας, αφράτη σαντιγί

Συνοδεύεται με χειροποίητο ψωμί και κριτσίνια, ελιές και παρθένο ελαιόλαδο Διαπόρου

80,00€ / άτομο

SCAPERDAS FRÈRES

ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ