

**MENΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**

ΜΗΛΟ

πράσινο μήλο σε ζήμωση

ΤΑΡΤΑΚΙ

*αυγοτάραχο | μυρωδικά |
πράσινο μήλο*

ΤΟΜΑΤΑ - ΠΕΣΤΡΟΦΑ

*πιπερίτσα Πέλλας | Φράουλα
τουρσί | garden on top*

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ NATURA
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ

αχλάδι | αρακάς

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

*χόρτα εποχής | κολλαγόνο |
άγριο σκόρδο*

CHARDONNAY
ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ

ΨΩΜΙ

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΧΟΙΡΙΝΟ

*χοιρινό μάγουλο | πανσέτα |
μαρούλι*

SHIRAZ
ΚΤΗΜΑ ΚΙΤΟΥ

ΤΣΑΠΟΥΡΝΑ

ελληνικό γιαούρτι

ΚΕΡΑΣΙ

*γιαούρτι |
kombucha λουίζας*

ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ
ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

ΧΑΡΟΥΠΙ

ganache χαρούπι κακάο

Τιμή μενού κατά άτομο **70,00€**

Τιμή μενού με 4 ποτήρια κρασί
κατά άτομο **105,00€**

**DEGUSTATION
MENU
WITH WINE PAIRING**

APPLE

green apple fermentation

TART

*botargo | herb moss |
green apple*

TOMATO - TROUT

*Pellas pepper | pickled strawberry
garden on top*

MALAGOUZIA NATURA
ZAFEIRAKIS ESTATE

HOUSEMADE CHEESE

pear | pea

COD

*seasonal greens | collagen |
fermented ramson*

CHARDONNAY
MUSES ESTATE

BREAD

BIO PORK

*pork cheek | pork belly |
baby gem*

SHIRAZ
KITOS ESTATE

BLACKTHORN

greek yogurt

CHERRY

*yogurt |
lemon verbena kombucha*

MUSCAT DE LEMNOS
CHATZIGEORGIOU ESTATE

CAROB

carob & cacao ganache

Menu price per person **70,00€**

Menu price with 4 glasses of wine
per person **105,00€**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσίγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

**MENΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΟΚΤΕΙΛ**

ΜΗΛΟ

πράσινο μήλο σε ζήμωση

ΤΑΡΤΑΚΙ

*αυγοτάραχο | μυρωδικά |
πράσινο μήλο*

ΤΟΜΑΤΑ - ΠΕΣΤΡΟΦΑ

*πιπερίτσα Πέλλας | Φράουλα
τουρσί | garden on top*

MARY WHITE

*Stolichnaya washed fish oil,
Tomato water*

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ

αχλάδι | αρακάς

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

*χόρτα εποχής | κολλαγόνο |
άγριο σκόρδο*

ΨΩΜΙ

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΧΟΙΡΙΝΟ

*χοιρινό μάγουλο | πανσέτα |
μαρούλι*

HOLISTIC VERMOUTH

*sweet vermouth, Metaxa 7,
τόνικ*

ΤΣΑΠΟΥΡΝΑ

ελληνικό γιαούρτι

ΚΕΡΑΣΙ

*γιαούρτι |
kombucha λουίζας*

ALMOND BLOSSOM

*Gin Blue beethle, Almond rose,
Pergamonto juice*

ΧΑΡΟΥΠΙ

ganache χαρούπι κακάο

Τιμή μενού κατά άτομο **70,00€**

Τιμή μενού με 3 cocktails
κατά άτομο **100,00€**

**DEGUSTATION
MENU WITH
COCKTAIL PAIRING**

APPLE

green apple fermentation

TART

*botargo | herb moss |
green apple*

TOMATO - TROUT

*Pellas pepper | pickled strawberry
garden on top*

MARY WHITE

*Stolichnaya washed fish oil,
Tomato water*

HOUSEMADE CHEESE

pear | pea

COD

*seasonal greens | collagen |
fermented ramson*

BREAD

BIO PORK

*pork cheek | pork belly |
baby gem*

HOLISTIC VERMOUTH

*sweet vermouth, Metaxa 7,
tonic water*

BLACKTHORN

greek yogurt

CHERRY

*yogurt |
lemon verbena kombucha*

ALMOND BLOSSOM

*Gin Blue beethle, Almond rose,
Pergamonto juice*

CAROB

carob & cacao ganache

Menu price per person **70,00€**

Menu price with 3 cocktails
per person **100,00€**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι