

**MENΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**

ΜΗΛΟ

πράσινο μήλο σε ζήμωση

ΤΑΡΤΑΚΙ

*αυγοτάραχο | μυρωδικά |
πράσινο μήλο*

ΤΟΜΑΤΑ - ΠΕΣΤΡΟΦΑ

*πιπερίτσα Πέλλας | Φράουλα
τουρσί | garden on top*

MALAGOUZIA NATURA
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ

αχλάδι | αρακάς

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

*χόρτα εποχής | κολλαγόνο |
άγριο σκόρδο*

CHARDONNAY
ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ

ΨΩΜΙ

ΓΑΡΙΔΑ

αμύγδαλο | πράσο | σταφύλι

ΚΑΡΑΒΙΔΑ

πιπεριά Φλωρίνης | βασιλικός

L' ESPRIT DU LAC
ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

SHORT RIB

*ρεβύθια | καρότο |
χαρουπόμελο*

SHIRAZ
ΚΤΗΜΑ ΚΙΤΟΥ

ΤΣΑΠΟΥΡΝΑ

ελληνικό γιαούρτι

ΚΕΡΑΣΙ

*γιαούρτι |
kombucha λουίζας*

ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ
ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

ΧΑΡΟΥΠΙ

ganache χαρούπι κακάο

**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
ΖΑΦΕΙΡΑΚΙΣ ESTATE

HOUSEMADE CHEESE

pear | pea

COD

*seasonal greens | collagen |
fermented ramson*

CHARDONNAY
MUSES ESTATE

BREAD

SHRIMP

almond | leek | grape

LANGOUSTINE

Florina peppers | basil

L' ESPRIT DU LAC
ΚΥΡ-ΥΙΑΝΝΙ

SHORT RIB

*chickpeas | carrot |
carob honey*

SHIRAZ
ΚΙΤΟΣ ESTATE

BLACKTHORN

greek yogurt

CHERRY

*yogurt |
lemon verbena kombucha*

MUSCAT DE LEMNOS
CHATZIGEORGIΟΥ ESTATE

CAROB

carob & cacao ganache

Τιμή μενού κατά άτομο **90,00€**

Τιμή μενού με 5 ποτήρια κρασί
κατά άτομο **135,00€**

Menu price per person **90,00€**

Menu price with 5 glasses of wine
per person **135,00€**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

**MENΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΟΚΤΕΙΛ**

ΜΗΛΟ

πράσινο μήλο σε ζήμωση

TARTAKI

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*

LEMON LEAF SPRITZ

*Don Julio blanco,
Lemon leaf soda, parsley salt*

ΨΩΜΙ

ΓΑΡΙΔΑ

αμύγδαλο | πράσο | σταφύλι

ΚΑΡΑΒΙΔΑ

πιπεριά Φλωρίνης | βασιλικός

HOLISTIC VERMOUTH

*sweet vermouth, Metaxa 7,
tonic water*

SHORT RIB

ρεβύθια | καρότο | χαρουπόμελο

MODERN FASHION

*Buffalo bourbon infused pear,
Rye bread, Vanilla syrup,
Air burnt vegetables*

ΤΣΑΠΟΥΡΝΑ

ελληνικό γιαούρτι

ΚΕΡΑΣΙ

γιαούρτι | kombucha λουίζας

ALMOND BLOSSOM

*Gin Blue beethle,
Almond rose, Pergamonto juice*

ΧΑΡΟΥΠΙ

ganache χαρούπι κακάο

Τιμή μενού κατά άτομο **90,00€**

Τιμή μενού με 5 cocktails
κατά άτομο **126,00€**

**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*

LEMON LEAF SPRITZ

*Don Julio blanco,
Lemon leaf soda, parsley salt*

BREAD

SHRIMP

almond | leek | grape

LANGOUSTINE

Florina peppers | basil

HOLISTIC VERMOUTH

*sweet vermouth, Metaxa 7,
tonic water*

SHORT RIB

chickpeas | carrot | carob honey

MODERN FASHION

*Buffalo bourbon infused pear,
Rye bread, Vanilla syrup,
Air burnt vegetables*

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 **90,00€**

Menu price with 5 cocktails
per person **126,00€**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι