

**ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**

ΜΗΛΟ

πράσινο μήλο σε ζήμωση

ΤΑΡΤΑΚΙ

*καλαμπόκι | μυρωδικά |
πράσινο μήλο*

ΤΟΜΑΤΑ

*πιπερίτσα Πέλλας | Φράουλα τουρσί
garden on top*

MALAGOUZIA NATURA
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ

αχλάδι | αρακάς

ΦΙΝΟΚΙΟ

κριθάρι | φυστίκι | μυρώνι

CHARDONNAY
ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ

ΨΩΜΙ

ΠΑΤΖΑΡΙ

*millefeuille πατζάρι |
ουμάμι beurre blanc*

ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ
ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

ΤΣΑΠΟΥΡΝΑ

ελληνικό γιαούρτι

ΚΕΡΑΣΙ

*γιαούρτι |
kombucha λουίζας*

ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ
ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

ΧΑΡΟΥΠΙ

ganache χαρούπι κακάο

**THINK GREEN
DEGUSTATION MENU
WITH WINE PAIRING**

APPLE

green apple fermentation

TART

*BBQ corn | herb moss |
green apple*

TOMATO

*Pellas pepper | pickled strawberry
garden on top*

MALAGOUZIA NATURA
ZAFEIRAKIS ESTATE

HOUSEMADE CHEESE

pear | pea

FENNEL

barley | peanut | chervil

CHARDONNAY
MUSES ESTATE

BREAD

BEETROOT

*millefeuille beetroot |
umami beurre blanc*

IDISMA DRIOS
WINE ART ESTATE

BLACKTHORN

greek yogurt

CHERRY

*yogurt |
lemon verbena kombucha*

MUSCAT DE LEMNOS
CHATZIGEORGIOU ESTATE

CAROB

carob & cacao ganache

Τιμή μενού κατά άτομο **70,00€**

Τιμή μενού με 4 ποτήρια κρασί κατά
άτομο **108,00€**

Menu price per person **70,00€**

Menu price with 4 glasses of wine per
person **108,00€**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

**ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΟΚΤΕΙΛ**

ΜΗΛΟ

πράσινο μήλο σε ζήμωση

ΤΑΡΤΑΚΙ

*καλαμπόκι | μυρωδικά |
πράσινο μήλο*

ΤΟΜΑΤΑ

*πιπερίτσα Πέλλας | Φράουλα τουρσί
garden on top*

MARY WHITE

*Stolichnaya,
Tomato water*

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ

αχλάδι | αρακάς

ΦΙΝΟΚΙΟ

κριθάρι | φυστίκι | μυρώνι

ΨΩΜΙ

ΠΑΤΖΑΡΙ

*millefeuille πατζάρι |
ουμάμι beurre blanc*

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€**

**THINK GREEN
DEGUSTATION MENU
WITH COCKTAIL PAIRING**

APPLE

green apple fermentation

TART

*BBQ corn | herb moss |
green apple*

TOMATO

*Pellas pepper | pickled strawberry
garden on top*

MARY WHITE

*Stolichnaya,
Tomato water*

HOUSEMADE CHEESE

pear | pea

FENNEL

barley | peanut | chervil

BREAD

BETROOT

*millefeuille beetroot |
umami beurre blanc*

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