

**MENΟΥ  
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ  
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**

**TARTAKI**

*αυγοτάραχο | μυρωδικά |  
πράσινο μήλο*

**TOMATA - ΠΕΣΤΡΟΦΑ**

*πιπερίτσα Πέλλας | Φράουλα τουρσί |  
garden on top*

MALAGOYZIA NATURA  
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

**ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ**

*αχλάδι | αρακάς*

**ΣΚΟΥΜΠΡΙ "ΣΑΒΟΡΟ"**

*ταράμα | γλυκιά πιπεριά  
τουρσί μυρωδικών*

**ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΑΓΚΙΝΑΡΑΤΟ**

*μπακαλιάρος | αγκινάρα | κάπαρη  
άγριου σκόρδου σε ζύμωση | "pil pil"*

CHARDONNAY  
ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ

**ΨΩΜΙ**

**ΓΑΡΙΔΑ**

*αμύγδαλο | πράσο | σταφύλι*

**ΚΑΡΑΒΙΔΑ**

*πιπεριά Φλωρίνης | βασιλικός*

L' ESPRIT DU LAC  
ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

**ΟΥΡΑ ΜΟΣΧΟΥ "ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ"**

*χέλι | χαβιάρι | χρένο*

**SHORT RIB**

*ρεβύθια | καρότο |  
χαρουπόμελο*

SHIRAZ  
ΚΤΗΜΑ ΚΙΤΟΥ

**ΤΣΑΠΟΥΡΝΑ**

*ελληνικό γιαούρτι*

**ΣΦΑΙΡΕΣ ΚΑΝΕΛΑΣ**

*βερίκοκο | ελληνικό γιαούρτι  
τριαντάφυλλο*

ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ  
ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

**PETIT FOUR**

Τιμή μενού κατά άτομο **100,00€**

Τιμή μενού με 5 ποτήρια κρασί  
κατά άτομο **145,00€**

**DEGUSTATION  
MENU  
WITH WINE PAIRING**

**TART**

*botargo | herb moss |  
green apple*

**TOMATO - TROUT**

*Pellas pepper | pickled strawberry  
garden on top*

MALAGOYZIA NATURA  
ΖΑΦΕΙΡΑΚΙΣ ΕΣΤΑΤΕ

**HANDMADE CHEESE**

*pear | pea*

**MACKEREL "SAVORO"**

*tarama | sweet pepper  
pickled herbs*

**COD AGKINARATO**

*cod | artichoke  
fermented ramson | "pil pil"*

CHARDONNAY  
MUSES ΕΣΤΑΤΕ

**BREAD**

**SHRIMP**

*almond | leek | grape*

**LANGOUSTINE**

*Florina's peppers | basil*

L' ESPRIT DU LAC  
ΚΥΡ-ΥΙΑΝΝΙ

**OXTAIL "PASTITSADA"**

*eel | caviar | horseradish*

**SHORT RIB**

*chickpeas | carrot |  
carob honey*

SHIRAZ  
ΚΙΤΟΣ ΕΣΤΑΤΕ

**BLACKTHORN**

*greek yogurt*

**CINNAMON SPHERES**

*apricot | Greek yogurt  
rose*

MUSCAT DE LEMNOS  
CHATZIGEORGIOU ΕΣΤΑΤΕ

**PETIT FOUR**

Menu price per person **100,00€**

Menu price with 5 glasses of wine  
per person **145,00€**

\* The degustation menu is served per table

\* Το μενού γευσίγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

**MENOU  
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ  
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΟΚΤΕΙΛ**

**TARTAKI**

*αυγοτάραχο | μυρωδικά | πράσινο μήλο*

**ΤΟΜΑΤΑ - ΠΕΣΤΡΟΦΑ**

*πιπερίτσα Πέλλας | Φράουλα τουρσί |  
garden on top*

**BITTER BERRIES**

*Liqueur Orange, Rhubarb bitter,  
Campari, Strawberry soda*

**ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ**

*αχλάδι | αρακάς*

**ΣΚΟΥΜΠΡΙ "ΣΑΒΟΡΟ"**

*ταράμα | γλυκιά πιπεριά  
τουρσί μυρωδικών*

**ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΑΓΚΙΝΑΡΑΤΟ**

*μπακαλιάρος | αγκινάρα | κάπαρη άγριου  
σκόρδου σε ζύμωση | "pil pil"  
LEMON LEAF SPRITZ*

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

**ΨΩΜΙ**

**ΓΑΡΙΔΑ**

*αμύγδαλο | πράσο | σταφύλι*

**ALMOND BLOSSOM**

*Gin Blue beethle, Almond rose,  
Pergamonto juice*

**ΚΑΡΑΒΙΔΑ**

*πιπεριά Φλωρίνης | βασιλικός*

**ΟΥΡΑ ΜΟΣΧΟΥ "ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ"**

*χέλι | χαβιάρι | χρένο*

**SHORT RIB**

*ρεβύθια | καρότο | χαρουπόμελο*

**TOFI FASHIONED**

*Artesano Jamaica washed beurre noisette,  
Hazel syrup, Marendry bitter*

**ΤΣΑΠΟΥΡΝΑ**

**ΣΦΑΙΡΕΣ ΚΑΝΕΛΑΣ**

*βερικόκο | ελληνικό γιαούρτι  
τριαντάφυλλο*

**RED VELVET**

*Shiraz kitos, Beetroot,  
Rose cordial, Cherry bitter*

**PETIT FOUR**

*Τιμή μενού κατά άτομο 100,00€*

*Τιμή μενού με 5 cocktails  
κατά άτομο 136,00€*

**DEGUSTATION  
MENU WITH  
COCKTAIL PAIRING**

**TART**

*botargo | herb moss | green apple*

**TOMATO - TROUT**

*Pellas pepper | pickled strawberry  
garden on top*

**BITTER BERRIES**

*Liqueur Orange, Rhubarb bitter,  
Campari, Strawberry soda*

**HANDMADE CHEESE**

*pear | pea*

**MACKEREL "SAVORO"**

*tarama | sweet pepper  
pickled herbs*

**COD AGKINARATO**

*cod | artichoke  
fermented ramson | "pil pil"*

**LEMON LEAF SPRITZ**

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

**BREAD**

**SHRIMP**

*almond | leek | grape*

**ALMOND BLOSSOM**

*Gin Blue beethle, Almond rose,  
Pergamonto juice*

**LANGOUSTINE**

*Florina's peppers | basil*

**OXTAIL "PASTITSADA"**

*eel | caviar | horseradish*

**SHORT RIB**

*chickpeas | carrot | carob honey*

**TOFI FASHIONED**

*Artesano Jamaica washed beurre noisette,  
Hazel syrup, Marendry bitter*

**BLACKTHORN**

**CINNAMON SPHERES**

*apricot | Greek yogurt  
rose*

**RED VELVET**

*Shiraz kitos, Beetroot,  
Rose cordial, Cherry bitter*

**PETIT FOUR**

*Menu price per person 100,00€*

*Menu price with 5 cocktails  
per person 136,00€*

\* The degustation menu is served per table

\* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι