

**MENΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**

ΤΑΡΤΑΚΙ

αυγοτάραχο | μυρωδικά |
πράσινο μήλο

ΤΟΜΑΤΑ - ΠΕΣΤΡΟΦΑ

πιπερίτσα Πέλλας | Φράουλα
τουρσί | garden on top

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ NATURA
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ

αχλάδι | αρακάς

ΣΚΟΥΜΠΡΙ "ΣΑΒΟΡΟ"

ταράμα | γλυκιά πιπεριά
τουρσί μυρωδικών

CHARDONNAY
ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΑΓΚΙΝΑΡΑΤΟ

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

ΨΩΜΙ

ΑΡΝΙ

κρεμμύδι | στιφάδο

SHIRAZ
ΚΤΗΜΑ ΚΙΤΟΥ

ΤΣΑΠΟΥΡΝΑ

ελληνικό γιαούρτι

ΒΥΣΣΙΝΟ

γάλα σε ζύμωση | λεμόνι
καρυστινή | kombucha λουίζα

ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ
ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

PETIT FOUR

Τιμή μενού κατά άτομο **80,00€**

Τιμή μενού με 4 ποτήρια κρασί
κατά άτομο **115,00€**

**DEGUSTATION
MENU
WITH WINE PAIRING**

TART

botargo | herb moss |
green apple

TOMATO - TROUT

Pellas pepper | pickled strawberry
garden on top

MALAGOUZIA NATURA
ZAFEIRAKIS ESTATE

HANDMADE CHEESE

pear | pea

MACKEREL "SAVORO"

tarama | sweet pepper
pickled herbs

CHARDONNAY
MUSES ESTATE

COD AGKINARATO

cod | artichoke
fermented ramson
"pil pil"

BREAD

LAMB

onion | stew

SHIRAZ
KITOS ESTATE

BLACKTHORN

greek yogurt

SOUR CHERRY

fermented milk | Karistini lemon
verbena kombucha

MUSCAT DE LEMNOS
CHATZIGEORGIOU ESTATE

PETIT FOUR

Menu price per person **80,00€**

Menu price with 4 glasses of wine
per person **115,00€**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβιρεύεται ανά τραπέζι

**MENΟΥ
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"

ΨΩΜΙ

ΑΡΝΙ

κρεμμύδι | στιφάδο

TOFI FASHIONED

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

ΤΣΑΠΟΥΡΝΑ

ελληνικό γιαούρτι

ΒΥΣΣΙΝΟ

γάλα σε ζύμωση | λεμόνι καρυστινή
| kombucha λουίζα

RED VELVET

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

PETIT FOUR

Τιμή μενού κατά άτομο **80,00€**

Τιμή μενού με 3 cocktails
κατά άτομο **110,00€**

**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"

BREAD

LAMB

onion | stew

TOFI FASHIONED

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

BLACKTHORN

greek yogurt

SOUR CHERRY

fermented milk | Karistini lemon
verbena kombucha

RED VELVET

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

PETIT FOUR

Menu price per person **80,00€**

Menu price with 3 cocktails
per person **110,00€**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι