

**ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ  
ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ  
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**

**ΜΗΛΟ**

*πράσινο μήλο σε ζήμωση*

**ΤΑΡΤΑΚΙ**

*καλαμπόκι | μυρωδικά |  
πράσινο μήλο*

**ΤΟΜΑΤΑ**

*πιπερίτσα Πέλλας | Φράουλα τουρσί  
garden on top*

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ NATURA  
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

**ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ**

*αχλάδι | αρακάς*

**ΦΙΝΟΚΙΟ**

*κριθάρι | φυστίκι | μυρώνι*

CHARDONNAY  
ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ

**ΨΩΜΙ**

**ΠΑΤΖΑΡΙ**

*millefeuille πατζάρι |  
umami 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

**HANDMADE 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 **80,00€**

Τιμή μενού με 4 ποτήρια κρασί κατά  
άτομο **118,00€**

Menu price per person **80,00€**

Menu price with 4 glasses of wine per  
person **118,00€**

\* The degustation menu is served per table

\* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

**MENΟΥ ΓΕΥΙΓΝΩΣΙΑΣ  
ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ  
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΟΚΤΕΙΑ**

**ΜΗΛΟ**

*πράσινο μήλο σε ζήμωση*

**ΤΑΡΤΑΚΙ**

*καλαμπόκι | μυρωδικά |  
πράσινο μήλο*

**ΤΟΜΑΤΑ**

*πιπερίτσα Πέλλας | Φράουλα τουρσι  
garden on top*

**BITTER BERRIES**

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

**ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ**

*αχλάδι | αρακάς*

**ΦΙΝΟΚΙΟ**

*κριθάρι | φουστίκι | μυρώνι*

**ΨΩΜΙ**

**ΠΑΤΖΑΡΙ**

*millefeuille πατζάρι |  
umami beurre blanc*

**GOLD DUST NEGRONI**

*Tanqueray infused mushroom,  
Pine liqueur, Gentiane*

**ΤΣΑΠΟΥΡΝΑ**

*ελληνικό γιαούρτι*

**ΚΕΡΑΣΙ**

*γιαούρτι |  
kombucha λουίζας*

**RED VELVET**

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

**ΧΑΡΟΥΠΙ**

*ganache χαρούπι κακάο*

Τιμή μενού κατά άτομο **80,00€**

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

**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*

**BITTER BERRIES**

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

**HANDMADE CHEESE**

*pear | pea*

**FENNEL**

*barley | peanut | chervil*

**BREAD**

**BETROOT**

*millefeuille beetroot |  
umami beurre blanc*

**GOLD DUST NEGRONI**

*Tanqueray infused mushroom,  
Pine liqueur, Gentiane*

**BLACKTHORN**

*greek yogurt*

**CHERRY**

*yogurt |  
lemon verbena kombucha*

**RED VELVET**

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

**CAROB**

*carob & cacao ganache*

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