

MENΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ

ΜΗΛΟ

πράσινο μήλο σε ζήμωση

ΤΑΡΤΑΚΙ

καλαμπόκι | μυρωδικά |
πράσινο μήλο

ΤΟΜΑΤΑ

πιπερίτσα Πέλλας | Φράουλα τουρσί
garden on top

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ

αχλάδι | αρακάς

ΦΙΝΟΚΙΟ

κριθάρι | φυστίκι | μυρώνι

ΨΩΜΙ

ΠΑΤΖΑΡΙ

millefeuille πατζάρι |
umami beurre blanc

PRE DESSERT

άγρια φράουλα | μελισσόχορτο

ΚΕΡΑΣΙ

γιαούρτι |
kombucha λουίζας

ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

Τιμή μενού κατά άτομο **80,00€**

Premium συνοδεία κρασιού κατά άτομο **100,00€**

Συνοδεία κρασιού κατά άτομο **50,00€**

Συνοδεία cocktail κατά άτομο **35,00€**

THINK GREEN DEGUSTATION MENU

APPLE

green apple fermentation

TART

BBQ corn | herb moss |
green apple

TOMATO

Pellas pepper | pickled strawberry
garden on top

HANDMADE CHEESE

pear | pea

FENNEL

barley | peanut | chervil

BREAD

BEETROOT

millefeuille beetroot |
umami beurre blanc

PRE DESSERT

wild strawberry | honeysuckle

CHERRY

yogurt |
lemon verbena kombucha

PETIT FOUR

Menu price per person **80,00€**

Premium Wine pairing price per person **100,00€**

Wine pairing price per person **50,00€**

Cocktail pairing price per person **35,00€**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι