

**MENΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**

ΑΓΓΟΥΡΙ
χαμομήλι

ΤΑΡΤΑΚΙ
*αυγοτάραχο | μυρωδικά |
πράσινο μήλο*

ΤΟΜΑΤΑ
μπέικον | τριαντάφυλλο

MALAGOYZIA NATURA
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ
πεπόνι | αρακάς

ΜΥΛΟΚΟΠΙ
*βλήτα | αλμυρική |
σαμπαγιόν*

CHARDONNAY
ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ

ΨΩΜΙ

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΧΟΙΡΙΝΟ
*χοιρινό μάγουλο | πανσέτα |
μαρούλι*

SHIRAZ
ΚΤΗΜΑ ΚΙΤΟΥ

ΛΕΜΟΝΙ
μυρώνι | αγγούρι

ΦΡΑΟΥΛΑ
*λευκή σοκολάτα | γιαούρτι |
γύρη*

ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ
ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

ΣΟΚΟΛΑΤΑ
σοκολάτα γάλακτος | σουσάμι

Τιμή μενού κατά άτομο **70,00€**

Τιμή μενού με 4 ποτήρια κρασί
κατά άτομο **105,00€**

**DEGUSTATION
MENU
WITH WINE PAIRING**

CUCUMBER
chamomile

TART
*botargo | herb moss |
green apple*

TOMATO
bacon | rose

MALAGOYZIA NATURA
ΖΑΦΕΙΡΑΚΙΣ ΕΣΤΑΤΕ

HOUSEMADE CHEESE
mellon | pea

SHI DRUM
*bullet grass | tamarisk |
sabayon*

CHARDONNAY
MUSES ΕΣΤΑΤΕ

BREAD

BIO PORK
*pork cheek | pork belly |
baby gem*

SHIRAZ
KITOS ΕΣΤΑΤΕ

LEMON
chervil | cucumber

STRAWBERRY
*white chocolate | yogurt |
pollen*

MUSCAT DE LEMNOS
CHATZIGEORGIOU ΕΣΤΑΤΕ

CHOCOLATE
milk chocolate | sesame

Menu price per person **70,00€**

Menu price with 4 glasses of wine
per person **105,00€**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβιρεύεται ανά τραπέζι

**MENΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΟΚΤΕΙΛ**

ΑΓΓΟΥΡΙ
χαμομήλι

TARTAKI
*αυγοτάραχο | μρωδικά |
πράσινο μήλο*

TOMATA
μπέικον | τριαντάφυλλο

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ
πεπόνι | αρακάς

VERDE MARGARITA
*τεκίλα, αγγούρι,
αρακάς*

ΜΥΛΟΚΟΠΙ
*βλήτα | αλμυρίκια |
σαμπαγιόν*

ΨΩΜΙ

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΧΟΙΡΙΝΟ
*χοιρινό μάγουλο | πανσέτα |
μαρούλι*

HOLISTIC VERMOUTH
*σελινόριζα, αγκινάρα Ιερουσαλήμ,
κουφοξηλιά σε ζύμωση*

ΛΕΜΟΝΙ
μυρώνι | αγγούρι

ΦΡΑΟΥΛΑ
*λευκή σοκολάτα | γιαούρτι |
γύρη*

RED FRUITS
*Aperol, καρπούζι,
φράουλα, γιαούρτι*

ΣΟΚΟΛΑΤΑ
σοκολάτα γάλακτος | σουσάμι

Τιμή μενού κατά άτομο **70,00€**

Τιμή μενού με 3 cocktails
κατά άτομο **100,00€**

**DEGUSTATION
MENU WITH
COCKTAIL PAIRING**

CUCUMBER
chamomile

TART
*botargo | herb moss |
green apple*

TOMATO
bacon | rose

HOUSEMADE CHEESE
mellon | pea

VERDE MARGARITA
*tequila, cucumber,
pea*

SHI DRUM
*bullet grass | tamarisk |
sabayon*

BREAD

BIO PORK
*pork cheek | pork belly |
baby gem*

HOLISTIC VERMOUTH
*celery root, topinambur,
fermented elderberry*

LEMON
chervil | cucumber

STRAWBERRY
*white chocolate | yogurt |
pollen*

RED FRUITS
*Aperol, watermelon,
strawberry, yogurt*

CHOCOLATE
milk chocolate | sesame

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