

**MENΟΥ  
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ  
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**

**ΑΓΓΟΥΡΙ**  
*χαμομήλι*

**ΤΑΡΤΑΚΙ**  
*αυγοτάραχο | μυρωδικά |  
πράσινο μήλο*

**ΤΟΜΑΤΑ**  
*μπέικον | τριαντάφυλλο*

**ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ NATURA**  
**ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ**

**ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ**  
*πεπόνι | αρακάς*

**ΜΥΛΟΚΟΠΙ**  
*βλήτα | αλμυρίκια |  
σαμπαγιόν*

**CHARDONNAY**  
**ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ**

**ΨΩΜΙ**

**ΚΑΛΑΜΑΡΙ**  
*αμύγδαλο | περγαμόντο*

**ΚΑΡΑΒΙΔΑ**  
*πιπεριά Φλωρίνης | βασιλικός*

**ΠΛΑΓΙΕΣ ΓΕΡΑΚΙΩΝ ΡΟΖΕ**  
**ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ**

**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**  
*κρεμμύδι | φουντούκι |  
μύρτιλλο*

**SEMILLON**  
**ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ**

**ΛΕΜΟΝΙ**  
*μυρώνι | αγγούρι*

**ΦΡΑΟΥΛΑ**  
*λευκή σοκολάτα | γιαούρτι |  
γύρη*

**ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ**  
**ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ**

**ΣΟΚΟΛΑΤΑ**  
*σοκολάτα γάλακτος | σουσάμι*

Τιμή μενού κατά άτομο **90,00€**

Τιμή μενού με 5 ποτήρια κρασί  
κατά άτομο **135,00€**

**DEGUSTATION  
MENU  
WITH WINE PAIRING**

**CUCUMBER**  
*chamomile*

**TART**  
*botargo | herb moss |  
green apple*

**TOMATO**  
*bacon | rose*

**MALAGOUZIA NATURA**  
**ZAFEIRAKIS ESTATE**

**HOUSEMADE CHEESE**  
*mellon | pea*

**SHI DRUM**  
*bullet grass | tamarisk |  
sabayon*

**CHARDONNAY**  
**MUSES ESTATE**

**BREAD**

**SQUID**  
*almond | bergamot*

**LANGOUSTINE**  
*Florina peppers | basil*

**FALCONS HILL ROSE**  
**AVANTIS ESTATE**

**CHICKEN**  
*onion | hazelnut |  
blueberry*

**SEMILLON**  
**DOMAINE KOSTA LAZARIDI**

**LEMON**  
*chervil | cucumber*

**STRAWBERRY**  
*white chocolate | yogurt |  
pollen*

**MUSCAT DE LEMNOS**  
**CHATZIGEORGIOU ESTATE**

**CHOCOLATE**  
*milk chocolate | sesame*

Menu price per person **90,00€**

Menu price with 5 glasses of wine  
per person **135,00€**

\* The degustation menu is served per table

\* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

**MENΟΥ  
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ  
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΟΚΤΕΙΛ**

**ΑΓΓΟΥΡΙ**  
*χαμομήλι*

**TARTAKI**  
*αυγοτάραχο | μυρωδικά |  
πράσινο μήλο*

**ΤΟΜΑΤΑ**  
*μπέικον | τριαντάφυλλο*

**ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ**  
*πεπόνι | αρακάς*

VERDE MARGARITA  
*τεκίλα, αγγούρι,  
αρακάς*

**ΜΥΛΟΚΟΠΙ**  
*βλήτα | αλμυρίκια |  
σαμπαγιόν*

LONG BULLET  
*τζιν, bullet grass τόνικ*

**ΨΩΜΙ**

**ΚΑΛΑΜΑΡΙ**  
*αμύγδαλο | περγαμόντο*

**ΚΑΡΑΒΙΔΑ**  
*πιπεριά Φλωρίνης | βασιλικός*

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

**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**  
*κρεμμύδι | φουντούκι |  
μύρτιλλο*

BLUEBERRY BUBBLE  
*αφρώδης οίνος, μπύρα IPA,  
βατόμουρο*

**ΛΕΜΟΝΙ**  
*μυρώνι | αγγούρι*

**ΦΡΑΟΥΛΑ**  
*λευκή σοκολάτα | γιαούρτι |  
γύρη*

RED FRUITS  
*Aperol, καρπούζι,  
φράουλα, γιαούρτι*

**ΣΟΚΟΛΑΤΑ**  
*σοκολάτα γάλακτος | σουσάμι*

Τιμή μενού κατά άτομο **90,00€**

Τιμή μενού με 5 cocktails  
κατά άτομο **126,00€**

**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*

LONG BULLET  
*gin, bullet grass tonic*

**BREAD**

**SQUID**  
*almond | bergamot*

**LANGOUSTINE**  
*Florina peppers | basil*

HOLISTIC VERMOUTH  
*celery root, topinambur,  
fermented elderberrys*

**CHICKEN**  
*onion | hazelnut |  
blueberry*

BLUEBERRY BUBBLE  
*sparkling wine, IPA beer,  
blueberries*

**LEMON**  
*chervil | cucumber*

**STRAWBERRY**  
*white chocolate | yogurt |  
pollen*

RED FRUITS  
*Aperol, watermelon,  
strawberry, yogurt*

**CHOCOLATE**  
*milk chocolate | sesame*

Menu price per person **90,00€**

Menu price with 5 cocktails  
per person **126,00€**

\* The degustation menu is served per table

\* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι