

**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 | αλμυρίκια |
σαμπαγιόν*

CHARDONNAY
ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ

ΨΩΜΙ

ΚΑΛΑΜΑΡΙ
αμύδαλο | λάδι σύκο

ΚΑΡΑΒΙΔΑ
πιπεριά Φλωρίνης | βασιλικός

ΠΛΑΓΙΕΣ ΓΕΡΑΚΙΩΝ ΡΟΖΕ
ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
καλαμπόκι | μύρτιλλο

SEMILLON
ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

ΛΕΜΟΝΙ
εστραγκόν | 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

MALAGOYZIA NATURA
ΖΑΦΕΙΡΑΚΙΣ ΕΣΤΑΤΕ

HOUSEMADE CHEESE
mellon | pea

SHI DRUM
*bullet grass | tamarisk |
sabayon*

CHARDONNAY
MUSES ΕΣΤΑΤΕ

BREAD

SQUID
almond | fig oil

LANGOUSTINE
Florina peppers | basil

FALCONS HILL ROSE
ΑΒΑΝΤΙΣ ΕΣΤΑΤΕ

CHICKEN
corn | blueberry

SEMILLON
DOMAINE KOSTA LAZARIDI

LEMON
tarragon | cucumber

STRAWBERRY
*white chocolate | yogurt |
pollen*

MUSCAT DE LEMNOS
CHATZIGEORGIOU ΕΣΤΑΤΕ

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
αμύδαλο | λάδι σύκο

ΚΑΡΑΒΙΔΑ
πιπεριά Φλωρίνης | βασιλικός

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

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
καλαμπόκι | μύρτιλλο

BLUEBERRY BUBBLE
*αφρώδης οίνος, μπύρα IPA,
βατόμουρο*

ΛΕΜΟΝΙ
εστραγκόν | 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 | fig oil

LANGOUSTINE
Florina peppers | basil

HOLISTIC VERMOUTH
*celery root, topinambur,
fermented elderberrys*

CHICKEN
corn | blueberry

BLUEBERRY BUBBLE
*sparkling wine, IPA beer,
blueberries*

LEMON
tarragon | 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