

**MENΟΥ  
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ  
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**

**ΑΓΓΟΥΡΙ**  
*χαμομήλι*

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

**ΤΟΜΑΤΑ**  
*μπέικον | τριαντάφυλλο*

MALAGOYZIA NATURA  
KTHMA ZAFEIRAKH

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

**ΜΥΛΟΚΟΠΙ**  
*βλήτα | αλμυρική |  
σαμπαγιόν*

CHARDONNAY  
KTHMA MOYΣΩN

**ΨΩΜΙ**

**ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΧΟΙΡΙΝΟ**  
*χοιρινό μάγουλο | πανσέτα |  
μαρούλι*

SHIRAZ  
KTHMA KITOY

**ΜΥΡΩΝΙ**  
*αγγούρι | καρυστινή*

**ΚΕΡΑΣΙ**  
*γιαούρτι |  
kombucha λουίζας*

ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ  
KTHMA XATZHΓEΩPΓIOY

**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  
ZAFEIRAKIS ESTATE

**HOUSEMADE CHEESE**  
*mellon | pea*

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

CHARDONNAY  
MUSES ESTATE

**BREAD**

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

SHIRAZ  
KITOS ESTATE

**CERVIL**  
*cucumber | karistini lemon*

**CHERRY**  
*yogurt |  
lemon verbena kombucha*

MUSCAT DE LEMNOS  
CHATZIGEORGIOU ESTATE

**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 γευσίγνωσίας σερβιρεύεται ανά τραπέζι

**MENΟΥ  
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ  
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΟΚΤΕΙΛ**

**ΑΓΓΟΥΡΙ**  
*χαμομήλι*

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

**ΤΟΜΑΤΑ**  
*μπέικον | τριαντάφυλλο*

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

**VERDE MARGARITA**  
*τεκίλα, αγγούρι,  
βοτανικό λικέρ*

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

**ΨΩΜΙ**

**ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΧΟΙΡΙΝΟ**  
*χοιρινό μάγουλο | πανσέτα |  
μαρούλι*

**HOLISTIC VERMOUTH**  
*sweet vermouth, Metaxa 7,  
τόνικ*

**ΜΥΡΩΝΙ**  
*αγγούρι | καρυστινή*

**ΚΕΡΑΣΙ**  
*γιαούρτι |  
kombucha λουίζας*

**RED VELVET**  
*Aperol, μαστίχα,  
κεράσι, 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,  
botanic liquer*

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

**BREAD**

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

**HOLISTIC VERMOUTH**  
*sweet vermouth, Metaxa 7,  
tonic water*

**CERVIL**  
*cucumber | karistini lemon*

**CHERRY**  
*yogurt |  
lemon verbena kombucha*

**RED VELVET**  
*Aperol, mastiha,  
cherry, 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