

**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 | λάδι σύκο

ΚΑΡΑΒΙΔΑ
πιπεριά Φλωρίνης | βασιλικός

L' ESPRIT DU LAC
ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

SHORT RIB
*ρεβύθια | καρότο |
χαρουπόμελο*

SEMILLON
ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

ΜΥΡΩΝΙ
αγγούρι | καρυστινή

ΚΕΡΑΣΙ
*γιαούρτι |
kombucha λουίζας*

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 | fig oil

LANGOUSTINE
Florina peppers | basil

L' ESPRIT DU LAC
KYR-YIANNI

SHORT RIB
*chickpeas | carrot |
carob honey*

SEMILLON
DOMAINE KOSTA LAZARIDI

CERVIL
cucumber | karistini lemon

CHERRY
*yogurt |
lemon verbena kombucha*

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,
βοτανικό λικέρ*

ΜΥΛΟΚΟΠΙ
*βλήτα | αλμυρίκια |
σαμπαγιόν*

LONG BULLET
τζιν, bullet grass τόνικ

ΨΩΜΙ

ΚΑΛΑΜΑΡΙ
αμύδαλο | λάδι σύκο

ΚΑΡΑΒΙΔΑ
πιπεριά Φλωρίνης | βασιλικός

HOLISTIC VERMOUTH
*sweet vermouth, Metaxa 7,
τόνικ*

SHORT RIB
*ρεβύθια | καρότο |
χαρουπόμελο*

BLUEBERRY BUBBLE
*αφρώδης οίνος, μπύρα IPA,
βατόμουρο*

ΜΥΡΩΝΙ
αγγούρι | καρυστινή

ΚΕΡΑΣΙ
*γιαούρτι |
kombucha λουίζας*

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

SHI DRUM
*bullet grass | tamarisk |
sabayon*

LONG BULLET
gin, bullet grass tonic

BREAD

SQUID
almond | fig oil

LANGOUSTINE
Florina peppers | basil

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

SHORT RIB
*chickpeas | carrot |
carob honey*

BLUEBERRY BUBBLE
*sparkling wine, IPA beer,
blueberries*

CERVIL
cucumber | karistini lemon

CHERRY
*yogurt |
lemon verbena kombucha*

RED VELVET
*Aperol, mastiha,
cherry, 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