

**ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**

ΑΓΓΟΥΡΙ
χαμομήλι

ΤΑΡΤΑΚΙ
*καλαμπόκι | μυρωδικά |
πράσινο μήλο*

ΤΟΜΑΤΑ
τριαντάφυλλο

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ NATURA
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ
πεπόνι | αρακάς

ΦΙΝΟΚΙΟ
κριθάρι | φυστίκι | μυρώνι

CHARDONNAY
ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ

ΨΩΜΙ

ΠΑΤΖΑΡΙ
*millefeuille πατζάρι |
ουμάμι beurre blanc*

ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ
ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

ΜΥΡΩΝΙ
αγγούρι | καρυστινή

ΚΕΡΑΣΙ
*γιαούρτι |
kombucha λουίζας*

ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ
ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

ΣΟΚΟΛΑΤΑ
σοκολάτα γάλακτος | σουσάμι

Τιμή μενού κατά άτομο **70,00€**
Τιμή μενού με 4 ποτήρια κρασί κατά
άτομο **108,00€**

**THINK GREEN
DEGUSTATION MENU
WITH WINE PAIRING**

CUCUMBER
chamomile

TART
*BBQ corn | herb moss |
green apple*

TOMATO
rose

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ NATURA
ΖΑΦΕΙΡΑΚΙΣ ESTATE

HOUSEMADE CHEESE
mellon | pea

FENNEL
barley | peanut | chervil

CHARDONNAY
MUSES ESTATE

BREAD

BEETROOT
*millefeuille beetroot |
umami beurre blanc*

IDISMA DRIOS
WINE ART 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 **108,00€**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

**ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΟΚΤΕΙΛ**

ΑΓΓΟΥΡΙ
χαμομήλι

ΤΑΡΤΑΚΙ
*καλαμπόκι | μυρωδικά |
πράσινο μήλο*

ΤΟΜΑΤΑ
τριαντάφυλλο

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ
πεπόνι | αρακάς

VERDE MARGARITA
*τεκίλα, αγγούρι,
βοτανικό λικέρ*

ΦΙΝΟΚΙΟ
κριθάρι | φυστίκι | μυρώνι

ΨΩΜΙ

ΠΑΤΖΑΡΙ
*millefeuille πατζάρι |
ουμάμι beurre blanc*

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€**

**THINK GREEN
DEGUSTATION MENU
WITH COCKTAIL PAIRING**

CUCUMBER
chamomile

TART
*BBQ corn | herb moss |
green apple*

TOMATO
rose

HOUSEMADE CHEESE
mellon | pea

VERDE MARGARITA
*tequila, cucumber,
botanic liquer*

FENNEL
barley | peanut | chervil

BREAD

BEETROOT
*millefeuille beetroot |
umami beurre blanc*

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