



Food & Wine Pairing MENU

Κυδώνι & Γυαλιστερή
(σερβίρονται ωμά)

Σαμπάνια Louis Roederer 243



Ταρτάρ καραβίδα με ταραμά
Κτήμα Παυλίδης Alma Rose 2022



Σαλάτα Caprese
(τριφερή mozzarella σε συνδυασμό με ντοματίνια, φράουλες
και χειροποίητη σάλτσα βασιλικού)

Κατώγι Αβέρωφ Alba di Munte Traminer 2022



Σπανακόπιτα
(χειροποίητο φύλλο με σπανάκι, φέτα, πράσο,
κρεμμύδι ξερό και φρέσκο, άνηθο)

Newlands Winery Άκραθως Όρος 2020



Χριστόψαρο ψητό με linguine
Κτήμα Αργυρού Cuvée Monsignorì 2020



Κοκκινιστό λαυράκι με μανιτάρια portobello
(η σάλτσα περιέχει τσίλι και σκόρδο)

Κτήμα Σκούρα Σύνορο 2019



Saint Honore
Κτήμα Πιερία Ερατεινή - Ευχές Ερατεινές Γλυκός 2015

Σύνολο 100 € / άτομο