

Μαύρη

Θάλασσα EST. 1926

## Food & Wine Pairing MENU



### Ταρτάρ Μπαρμπούι - Γαρίδα

Σερβίρεται με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, χυμό λεμόνι, ανθό αλατιού, βρώσιμα άνθη αρακά, πιπέρι και άνθη βιολέτας.

Wine Pairing: **Karanika Cuvée Speciale**

### Τάρτα Αστακού

Ντομάτα αποφλοιωμένη σε κύβους, αγγουράκι τουρσί, πάνω σε αλμυρή και τραγανή τάρτα, σπιτική μαγιονέζα.

Wine Pairing: **Akrathos Oros**

### "Salade Verte"

Μπέμπι ρόκα, πατζαρόφυλλα, βελεριάνα, λόλα, ρόκα κόκκινη, φύλλα σπανάκι με πορτοκάλι, σταφύλι και μανταρίνι.

Συνοδεύεται από vinaigrette εσπεριοδοειδών και ψημένους ξηρούς καρπούς.

Wine Pairing: **Apla Rose**

### Συκώτι Πεσκανδρίτσας

επάνω σε φρυγανισμένο προζυμμένο ψωμί, ντοματίνι ψητό, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και ξύσμα λάιμ.

Wine Pairing: **Σαντορίνη Αργυρού**

### Λαχανοντολμάδες με γαρίδα

Γαρίδες ψιλοκομμένες, σωταρισμένες με κρεμμύδι και άνθη, τυλιγμένες σε τρυφερά φύλλα χειμωνιάτικων λαχανικών σε αυγολέμονο με λάδι άνηθου.

Wine Pairing: **Inama Vin Soave Classico**

### Ροφός με μελιτζάνες

Φιλεταρισμένος ροφός, περασμένος ελαφριά από το τηγάνι, τυλιγμένος σε ροδέλες μελιτζάνας, σάλτσα ντομάτας, σκόρδο και μπαχαρικά.

Wine Pairing: **Oenops Λημνιώνα**

### "Μελομακάρονο"

Μους μπαχαρικών, καραμέλα μπαχαρικών, spread μελομακάρονο, λευκή σοκολάτα, crumble μελομακάρονου.

Wine Pairing: **Anthemis Samos**

Τιμή κατ' άτομο: 170 €