

ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΜΕ ΚΑΡΑΒΙΔΑ CEVICHE
MUSHROOM PANACOTTA, CRAYFISH CEVICHE

Moschofilero, WHITE

ΓΑΡΙΔΑ ΤΑΡΤΑΡ ΜΕ SORBET ΑΠΟ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΚΗΠΟΥ
SHRIMP TARTAR, WITH FRUIT SORBET FROM OUR GARDEN

Anelikou (Sauvignon Blanc), WHITE

ΦΙΛΕΤΑ ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ ΣΕ ΛΕΠΤΕΣ ΦΕΤΕΣ ΨΩΜΙΟΥ ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ,
ΜΟΥΣ ΚΑΠΝΙΣΤΗΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ, ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΤΟΜΑΤΑ
RED MULLET FILLET ON THIN SLICES OF SOURDOUGH BREAD,
SMOKED EGGPLANT MOUSSE, TOMATO JAM

Athassi (Xynisteri), WHITE

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΨΗΤΟ, ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΛΑΓΟΧΟΡΤΟ,
ΨΗΤΟ ΜΠΡΟΚΟΛΙΝΙ, ΤΖΕΛ ΖΙΒΑΝΙΑΣ
SQUID ON THE GRILL, SALSIFY CREAM,
ROASTED BROCCOLINI, ZIVANIA GEL

Athassi (Xynisteri), WHITE

ΦΙΛΕΤΑΡΙΣΜΕΝΗ ΦΕΤΑ ΨΑΡΙ, ΚΡΕΜΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗΣ ΠΑΝΣΕΤΑΣ,
ΜΕΛΑΝΙ ΣΟΥΠΙΑΣ, ΠΑΤΑΤΑ ΝΤΟΦΙΝΟΥΑΖ
FISH FILLET, SMOKED PANCETTA CREAM,
CUTTLEFISH INK, DAUPHINOISE POTATO

Amarantos (Yiannoudi), RED

ΜΑΥΡΟΣ ΧΟΙΡΟΣ ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟΣ, ΠΟΥΡΕΣ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ,
ΣΑΛΤΣΑ ΚΟΚΚΙΝΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ SYRAH
SLOW-COOKED BLACK PIG, CELERIAC PUREE,
RED WINE (SYRAH) SAUCE

Marathos (Syrah), RED

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ / DESSERT

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ SORBET

ΑΠΟ ΤΟΝ PASTRY CHEF ΤΟΥ ΒΑΡΟΥΛΚΟ ΘΟΔΩΡΗ ΜΩΥΣΙΔΗ
CHOCOLATE WITH SORBET

BY VAROULKO'S PASTRY CHEF, THODORIS MOISIDIS

Tsiakkas Commandaria 2020



Lefteris Lazarou