
ΘΑΝΟΣ ΦΕΣΚΟΣ & ΓΙΩΡΓΟΣ ΠΑΠΑΖΑΧΑΡΙΑΣ

Καλαμάρι αχνισμένο σε πυρηνέλαιο δαμάσκηνου, αρωματισμένο με καραμελωμένο
βούτυρο και αγκινάρα Ιερουσαλήμ

Miraval Rosé, Côtes de Provence A.O.P., Chateau Miraval

Τραγανός αχνός, με καπνιστή φάβα αρωματισμένη με μαστίχα, ψητά κρεμμύδια σε
ζύμωση και σπιτικό αυγοτάραχο

Miraval Rosé, Côtes de Provence A.O.P., Chateau Miraval

Γυαλιστερές με νερό ντομάτας, παλαιωμένους σπόρους, λάδι περγαμόντο και άγριο
μάραθο

Miraval Rosé, Côtes de Provence A.O.P., Chateau Miraval

Αλατισμένα φρούτα και λαχανικά σε ζύμωση με κρέμα παλαιωμένης αγκινάρας
Ιερουσαλήμ και ιπποφαές, σερβιρισμένα με πλούσια σάλτσα από τα ζουμιά τους

Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett, Dr. Loosen, Mosel

Τραγανός ηλίανθος με μπακαλιάρο σιγομαγειρεμένο σε λάδι εσπεριδοειδών, με
ψητά δαμάσκηνα και σάλτσα από δαμάσκηνα

Σαντορίνη Familia, Π.Ο.Π. Σαντορίνη, Οινοποιείο Χατζηδάκη

Δροσερή μούς από γιαούρτι, ιπποφαές και καραμελωμένο ορό κατσικίσιου
γάλακτος

Τραγανή ούλβα γεμάτη με κρέμα σιμιγδαλιού από κότζι και περγαμόντο

Ωμέγα, Λευκός Γλυκός, Π.Γ.Ε. Φλώρινα, Κτήμα Άλφα

