



Γαστρονομικό δείπνο

Dinner

“Fleur de Crete”

Chef **Γιάννης Παρίκος**

Επιμέλεια κρασιών **Γιώργος Φλούδας**

Γαστρονομικό δείπνο

DINNER "FLEUR DE CRETE"

Μενού



Ψυχή

Αυγοτάραχο Τρικαλινός σε μπρουσκέτα με πράσινο μήλο



Παράγκα Sparkling - Κτήμα Κυρ Γιάννη (Ξινόμαυρο/Chardonnay/Mosxάτο)



Απάκι

Γλασαρισμένα παντζάρια κατσικίσιο τυρί & άνηθος



Perlo Rose - Σκούρας (Αγιωργίτικο/Μαυροφίλερο/Syrah)



Τσιπούρα

Τραγανό φιλέτο με κρέμα αρακά, Καπνιστή μελιτζάνα & πούδρα αυγοτάραχο



INIMA - Κατώγι Αβέρωφ (Αθήρα/Ασύρτικο)



Αυγό Ποσέ

Με κρέμα πατάτας, στάκα και άπάκι



Κτήμα Γεροβασιλείου - Chardonnay



Χριστόψαρο

Με αγγινάρες, πίκλα μουστάρδας & Αυγοτάραχο Τρικαλινός



Sauvignon Blanc fume - Costa Lazaridi



Αρνί

Μελωμένο με πουρέ σελινόριζας και χόνδρο



Cabernet Sauvignon - Κτήμα Χατζημικάλη



Ανθότυρο Μους

Με μπισκότο κριθαροκουλούρας, ντοματάκι κόνφι και σορμπέ φράουλα



Moscato d' Ifestia - Κτήμα Χατζηγεωργίου (Μοσχάτο Λήμνου)

