



meets



KONOS

## SPECIAL EVOO MENU

### BRUSCHETTA NERA x KONOS HILL

Μπρουσκέτα με  
πάστα μαύρης ελιάς Μάκρης & σύκο  
Black olive tapenade, fig &  
extra virgin olive oil

Lenga Sparkling Rosé

Muscat Blanc / Gewürztraminer

### TARTARE DI GAMBERO x KONOS ART

Ταρτάρ γαρίδας με μους αγκινάρας  
& αυγοτάραχο Τρικαλινός  
Shrimp tartare, artichoke mousse  
& Trikalinos bottarga

Lenga Sparkling Rosé

Muscat Blanc / Gewürztraminer

### LINGUINE ALLE VONGOLE x KONOS BLEND

Χειροποίητα linguine με αχιβάδες,  
λευκό κρασί, σκόρδο & φρέσκο μαϊντανό  
Clams, white wine, garlic & fresh parsley

Άγιος Χρόνος

Viognier

### CALAMARI ARROSTO x KONOS GREEN FOX

Ψητό καλαμάρι φούρνου με pesto ρόκας,  
τραγανό lemon crumble & σαλάτα λεμονιού  
Wild rocket pesto, lemon crumble  
& fresh herb salad

Lenga Rosé

Μαυροκουντούρα / Gewürztraminer

### FONDENTE AL CIOCCOLATO x EVOO KONOS PREMIUM EDITION MAKRI PDO

Παγωτό bitter σοκολάτα – βύσσινο, ανθός  
αλατιού, καβουρδισμένο αμύγδαλο &  
εξαιρετικό παρθένο ΠΟΠ ελαιόλαδο  
Μάκρης Konos Premium Edition  
Bitter chocolate & sour cherry ice cream, sea salt,  
roasted almond & extra virgin olive oil Konos  
Premium Edition Makri PDO

Princess

Dessert Wine (Syrah)



Το SPECIAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL MENU  
είναι μια συνεργασία της KONOS  
με τον πιστοποιημένο γευσσιγνώστη ελαιολάδου  
Παναγιώτη Παπανικολόπουλο (Α.Κ.Α Γαστροναύτης)  
και το Κτήμα ΑΒΑΝΤΙΣ.



ΚΤΗΜΑ  
ΑΒΑΝΤΙΣ  
ΕΥΙΑ ΤΕΡΡΟΙΡ



*meets*



KONOS



KTIMA  
AVANTIS  
EVIA TERROIR

