



M E N O Y

Η ΚΡΗΤΗ ΣΥΝΑΝΤΑ ΤΗ ΡΟΔΟ

CHEFS:

Κρήτη: Γιώργος Στυλιανουδάκης
Ρόδος: Σταμάτης Μισομικές, Γιώργος Τρουμούχης

SOMMELIER:

Δημήτρης Δανελλάκης

ΜΕΓΑΛΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ:

Caterplus • Christodoulides • Kozas Food Services • Nelios Web Services

ΧΟΡΗΓΟΙ:

Afric Γενική Εμπορική • Ariston Rhodes • ΕΛΕΤΡΟ • Θαλασσινός Κήπος - Kamiros Fish
Harry Zampetoulas Photography • S.Pellegrino

ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΕΣ:

4Chef • M.Z. Μισσίκος • Μελισσοκομική Δωδεκανήσου • Nespresso • O-life

Σάββατο 28 Ιουλίου 2018

ΚΑΛΕΣΜΑΤΑ

Βράχοι Γραβιέρας με τρούφα (Γ.Σ*)

Αρναούτι με προσφά (N*)

Καλτσούνι με πράσινο ραβιόλι (Γ.Σ)

Πετσιά με λόπια (N)

Ακακίες Sparkling 2017 (Ξινόμαυρο), Κτήμα Κυρ-Γιάννη

* * * * *

Αυγό

Κονφί σε ελαιόλαδο, ελληνικό χαβιάρι οξύρυγχου, στάκα (Γ.Σ)

Κιαπάπι

Κόκορας με κρεμμύδι, αντζούγια και πιπεριά (N)

Δαφνίος 2017 (Βιδιανό), Κτήμα Δουλουφάκη

* * * * *

Σφυρίδα Κακαβιά

Πατάτες με ελαιόλαδο, ζωμός ψαριού (Πιάτο σύμπραξης)

Όβηλος 2017 (Ασύρτικο / Semillon), Κτήμα Βιβλία Χώρα

* * * * *

Κολοχτύπα

Κολοκάσι Κρητηνίας, φύλλα (N)

Όβηλος 2017 (Ασύρτικο / Semillon), Κτήμα Βιβλία Χώρα

Στιφάδο

Βοδινό Wagyu, κονσομές, μυρωδικά, κρεμμυδάκια, κρέμα πατάτας (Γ.Σ)

Κτήμα Αλφα Ερυθρός 2015 (Syrah / Ξινόμαυρο / Merlot)

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Γιουβετσάκι Εσπεριδοειδών (N)

Γαστρίν (Κρητικός μπακλαβάς)

Ζελές παστέλι, κρέμα λεμονιού με πετιμέζι, παγωτό πιπέρι, τραγανό μέλι (Γ.Σ)

Arma 2016 (Αθήρι / Riesling / Μοσχάτο Αλεξανδρείας), Αμπελώνες Αλεξανδρή

ΚΕΡΑΣΜΑΤΑ

Κουνιά με ρόδι και κόλιανδρο (N)

Σοκολάτα με ελαιόλαδο και χωριάτικο ψωμί (Γ.Σ)

Τα πιάτα του δείπνου συνοδεύουν το ελαφρώς ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό S.Pellegrino και το μη ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό Acqua Panna.

Τιμή μενού: € 85

Τα παραπάνω κρασιά προσφέρονται προαιρετικά ως wine pairing με πρόσθετο κόστος € 30

(*) Γ.Σ: Πιάτο του Γιώργου Στυλιανουδάκη | N: Πιάτο του Noble