



MENΟΥ

Πέμπτη 25 Ιουλίου 2024

CHEFS

Isabella Poti – Εστιατόριο 'Bros'
Τρουμούχης Γιώργος, Κουγιός Σπύρος – Pastry Chef Noble: Κορωνάιος Μάριος

SOMMELIER

Καρανικόλας Αλέξανδρος – Γιαννόπουλος Νικόλας

ΜΕΓΑΛΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ

Ariston Rhodes • Caterplus • Christodoulides • Delifrance • Παναγιωτάς Cash & Carry
Θαλασσινός Κήπος – Kamiros Fish • Kozas Food Service • Rammos Food Service • Παγωτοπωλείο

ΧΟΡΗΓΟΙ

4Chef • AMDA • Dimellis Food • ΕΛΕΤΡΟ • Μ. Γόμπος & Σια
Nespresso Professional • Π. Σαρής • Το Μανάβικο – Bida ΟΕ

ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΕΣ

S. Pellegrino - Aqua Panna

Καλέσματα

Μοτσαρέλα, ανεμώνη
Αμμοσωλήνας, scapese (*I.P)
Κολοσαφάς, λουκάνικο, κιμάς και δυόσμος (*N)
Αμυγδαλωτό, αμύγδαλα και γαέλα (N)
*Cair Silk Rose N/V (Μανδηλαριά / Αθήρι / Μοσχάτο) (**N.Γ.)*

* * * * *

Σαλμός, σκουμπρί, πατάτα, χόρτα, ταραμάς και περγαμόντο (N)
*Διάσελο Κυδωνίτσα 2023, Κτήμα Παλυβού (Κυδωνίτσα) (**A.Κ.)*

* * * * *

Στρείδι, πιπεριές conza, καρύδα, αγγουράκι *cucumarazzu* (I.P)
Άρμυρα 2023, Κτήμα Σκούρα (Chardonnay / Μαλαγουζιά) (N.Γ.)

* * * * *

Καραβίδα φρικασέ με παστουρμά λαγού (N)
Λαγάρα Λευκή 2022, Κτήμα Βουρβουκέλη (Sauvignon Blanc / Δαμιάτης) (A.Κ.)

* * * * *

Μοσχάρι και κάπαρη (I.P)
Τριλογία Κόκαλη 2019 (Cabernet Sauvignon) (N.Γ.)

* * * * *

Σοκολάτα και μπανάνα (I.P)
Μαυροδάφνη Sweet Achaia Clauss Reserve "601" (Μαυροδάφνη) (N.Γ.)

* * * * *

Ρυζόγαλο με κανέλα, γλυκάνισο, σταφύλι και ιβίσκο (N)
Σάμος Άνθεμης 2017, ΕΟΣ Σάμου (Μοσχάτο) (A.Κ.)

* * * * *

Κεράσματα

Μαρσμέλους γλυκόριζας (I.P)
Νοστάλησε (N)
Nespresso Professional Congo Organic

Τιμή μενού με σύζευξη κρασιού: 150 € ανά άτομο

(*) – I.P : *Isabella Poti* / N: *Noble*
(**)-A.Κ.: *Αλέξανδρος Καρανικόλας* / N.Γ. : *Νικόλας Γιαννόπουλος*