

A little Taste of Home



Μπαμπα Γκανούς

4

Δαμασκηνή σαλάτα από καπνιστές ψητές μελιτζάνες, ντομάτες, γλυκές κόκκινες πιπεριές, σκόρδο, και μαϊντανό, γαρνιρισμένη με σπόρους ρόδι. Είναι πεντανόστιμη.

Την προτείνουμε με Τρεκνιάρικο Χρυσοχόου, λευκό.

Σολομός σε ψωμί

7

Μαριναρισμένος σολομός σε μαύρο ψωμί με αρωματισμένο βούτυρο. Οι Σκωτσέζοι πεκάζουν το σολομό με φρέσκο λεμόνι και τον απολαμβάνουν σε ψωμί με βούτυρο ή cream cheese. Δοκιμάστε τον μαριναρισμένο με ούζο και μάνγκο. Σερβίρεται με σάλτσα γιαούρτι-κρέμα, χυμό λάιμ, λευκό βαλσάμικο, παντζάρι και μάνγκο σε μικρά καρέ, ψιλοκομμένο φινόκιο, κρεμμύδι, τσάιβς και μαραθόσπορο.

Το προτείνουμε με Τρεκνιάρικο Χρυσοχόου, λευκό ή Lenga Αβαντίς, λευκό.

Κεφτεδάκια με σάλτσα κερασιού—Kiufta bil karaz

8

Κεφτεδάκια από φρέσκο μοσχαρίσιο κρέας, κουκουνάρι, μαϊντανό, κρεμμύδι και σκόρδο, σερβιρισμένα με σάλτσα κερασιού. Ένα γιορτινό πιάτο από το Χαλέπι της Συρίας και τις Αρμένικες κουζίνες της περιοχής.

Το προτείνουμε με Βυσσινόκητο Παλυβού, ροζέ.

Χούμους

3.5

Το χούμους γίνεται από τα ρεβίθια και στα αραβικά χούμους σημαίνει ρεβίθι, αν και οι Έλληνες όπως και άλλοι λαοί το διεκδικούν ως δικό τους πιάτο. Είναι δημοφιλές σε όλη την Ανατολική Μεσόγειο και τη Μέση Ανατολή, το Μαρόκο και όλο τον κόσμο. Δοκιμάστε το με κουκουνάρι και πικάντικη πίτα. Είναι θρεπτικό και νόστιμο.

Προτείνουμε το Μοσχοφίλερο Μαντινείας Τσέλεπου, λευκό.

Άγρια Μανιτάρια με λάδι τρούφας

9

Τηγανιά άγριων μανιταριών με γκοργκοντζόλα και λάδι τρούφας. Για χιλιάδες χρόνια, οι πολιτισμοί της ανατολής θεωρούν τα μανιτάρια εξαιρετικά για την υγεία. Πηγή ισχυρών θρεπτικών ουσιών με εξάισια γεύση και γεμάτη, κρεατένια γεύση.

Δοκιμάστε τα με το κρασί Λήμνος η Αμπελόεσσα, λευκό.

Ταλαγάνι

9

Καραμελωμένο ταλαγάνι στη σχάρα με σως λεμονιού. Στην μεσοσηνιακή ντοπιολαλιά όπου παράγεται το τυρί από πρόβειο γάλα σημαίνει 'κάπα του τσομπάνη'. Έχει βουτυράτη γεύση κάπου ανάμεσα σε φορμαέλα και χαλούμι.

Το προτείνουμε με Άσπρο από Μαύρο Χρυσοχόου, λευκό.

Ετοιμάζουμε καθημερινά με φρέσκα υλικά
Ταξίδι στα πιο όμορφα μέρη της γης



A little Taste of Home



Βαλεριάνα— σαλάτα



12

Τρυφερά φύλλα βαλεριάνας με ελαφριά, δροσερή και διακριτική γεύση καρυδιού, προσούτο, ψητή πιπεριά Φλωρίνης, φουντούκια, μους από κατίκι και αβοκάντο, με σως από σιρόπι σφένδαμου.

Το προτείνουμε με Άσπρο από Μαύρο Χρυσοχόου, λευκό.

Πράσινη σαλάτα με κανταΐφι

7.5

Τραχανή πράσινη σαλάτα με κανταΐφι, τυρί γκοργκοντζόλα, απάκι, φράουλα, φιστίκι Αιγίνης και σως φράουλα.

Το προτείνουμε με Ακακίες Κυρ Γιάννη, ροζέ.

Ελληνική σαλάτα

7.5

Φρέσκες γλυκές ντομάτες, δροσερό αγγούρι, πολύχρωμες πιπεριές, μαύρα ντοματίνια, κρεμμύδι, κάππαρη, κρίταμο, ελιές, φέτα και χωριάτικη σως με φασκόμηλο.

Το προτείνουμε με Άνεμο Παλυβού, λευκό.

Ευεξία— σαλάτα

8.5

Μεσκλάν, κουκουνάρι, ιπποφαές, goji berry, νυφάδες βρόμης, φιστίκι Αιγίνης, σταφίδες, μαύρο σουσάμι, ρόδι, φύτρες, μοσχολέμονο και κατίκι Δομοκού. Η γεύση δικαιολογεί το όνομά της.

Το προτείνουμε με Άνεμο Παλυβού, λευκό, ή Lengα Αβαντίς, λευκό.

Tom Kha Kai— Σούπα κοτόπουλο με galangal

9

Αγαπημένη σούπα από Ταϊλάνδη και Λάος, πικάντικη και ξινή με κοτόπουλο, τζίντζερ, galangal, λεμονόχορτο, καφίρ, γάλα καρύδας, μανιτάρια πλευρώτους, φρέσκο κρεμμύδι, φρέσκο κόλιανδρο και βασιλικό και σάλτσα ψαριού.

Το προτείνουμε με Πρεκνιάρικο Χρυσοχόου λευκό, ή Πέτρινες Πλαγιές Παλυβού, λευκό.

Φαλάφελ

4 & 6

Τα φαλάφελ έρχονται από τη Μέση Ανατολή και φτιάχνονται από ρεβίθια - πολύ θρεπτική τροφή για χορτοφάγους. Τα τηγανίζουμε σε σησαμέλαιο, ιδανικό για υψηλές θερμοκρασίες, γιατί εμποδίζει την απορρόφηση λόγω της πυκνότητάς του και προσφέρει ελαφριά, τραχανά, φαλάφελ.

> 6 απολαυστικοί ρεβιθοκεφτέδες με σως ταχίни, δύοσμο, σκόρδο, χυμό λεμόνι και κίμινο.

> φαλάφελ burger με σως ταχίни, αγγουράκια τουρσί, μαρούλι και ντομάτα. Σερβίρεται με σαλάτα, σως ταχίни και μουχάμαρα, μια καλύτερη σάλτσα από πιπεριές και καρύδι από το Χαλέπι της Συρίας.

Προτείνουμε Μοσχοφίλερο Μαντινείας Τσέλεπου, λευκό ή Βυσσινόκηπος Παλυβού, ροζέ.

Θρεπτική, σπιτική τροφή



A little Taste of Home



Μύδια με κρασί & θυμάρι 7

Αχνιστά φρέσκα μύδια σβησμένα με κρασί, θυμάρι, λεμονόχορτο και κρεμμύδι. Σερβίρονται με ψωμί & φρέσκο μαϊντανό. Το βελγικό εθνικό πιάτο με την υπέροχη γεύση.

Το προτείνουμε με Άσπρο από Μαύρο Χρυσόχοου, λευκό ή Πέτρινες Πλαγιές Παλυβού, λευκό.

Γιουβέτσι γαρίδας 12

Αγαπημένη ελληνική συνταγή με κριθαράκι. Δοκιμάστε την εκδοχή του σεφ μας με γαρίδες*, σβησμένες σε ούζο, κολοκυθάκι, καρότο, κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανό και παρμεζάνα.

Το προτείνουμε με Ακακίες Κυρ Γιάννη, ροζέ ή Βυσσινόκητο Παλυβού, ροζέ.

Παπαρδέλες με ψαρονέφρι 13

Φρέσκες παπαρδέλες με τρυφερό ψαρονέφρι, σβησμένο με κονιάκ, κρέμα γάλακτος, πετμέζι, και κάσιους. Οι παπαρδέλες είναι από την Τοσκάνη, ζυμαρικά πλατιά και επίπεδα, με όνομα που προέρχεται από το ρήμα *pappare*, που σημαίνει καταβροχθίζω. Είναι απόλαυση.

Το προτείνουμε με Βυσσινόκητο Παλυβού, ροζέ ή Άνεμος Παλυβού, ερυθρό.

Χουνκιάρ Μπεγιεντί— η απόλαυση του Σουλτάνου 10.5

Πολίτικη—Τουρκική συνταγή με κοκκινιστό μοσχάρι που σερβίρεται σε ένα κρεμώδη στρώμα πουρέ μελιτζάνας. Μάλλον είχε δημιουργηθεί αρχικά για τον σουλτάνο Μουράτ IV (1612-1640). Απολαύστε την.

Το προτείνουμε με Μαγικό Βουνό Λαζαρίδη, ερυθρό ή Άμμος Reserve Παλυβού, ερυθρό.

Ribeye μπριζόλα με σωτέ λαχανικά 35

Παραδοσιακό φαγητό σε πολλές χώρες του κόσμου, το ribeye είναι από τις καλύτερα κομμάτια κρέατος με δυνατή γεύση. Δοκιμάστε τη φρέσκια μπριζόλα Black Angus με σάλτσα béarnaise, σωτέ λαχανικά, baby καρότο, κίτρινο baby κολοκυθάκι *patty pan*, baby καλαμπόκι και πατάτα, goji berries και κάσιους.

Το προτείνουμε με το Βιβλία Χώρα, ερυθρό.

Αγαπημένα από όλο τον κόσμο



* οι γαρίδες είναι κατεψυγμένες

A little Taste of Home



Noodles ρυζιού με μανιτάρια shiitake

12

Noodles ρυζιού με μανιτάρια shiitake με πολύχρωμες πιπεριές, καρότα, άσπρο λάχανο, ginger και σόγια σως. Τα noodles— *bee hoon*— γεννήθηκαν στην Κίνα και φτιάχνονται από ρύζι. Τα μανιτάρια shiitake έχουν εξωτική πλούσια καπνιστή γεύση, είναι εγγενή της Ανατολικής Ασίας και θεωρούνται ιαματικά.

Το προτείνουμε με το Λήμνος η Αμπελόεσσα Limnos Organic Wines, λευκό ή Άνεμος Παλυβού, λευκό.

Ψητό Ψαρονέφρι με Ινδικά μπαχαρικά

14

Ψαρονέφρι γεμιστό με μπανάνα, τζίντζερ και μπαχαρικά κάρυ & garam masala, σερβιρισμένο με τσιπς μπανάνας και αρωματικό ρύζι basmati. Τα ινδικά πιάτα κάρυ έχουν πολύπλοκους συνδυασμούς μπαχαρικών & βότανων, chilies, και συχνά τα φύλλα από το δέντρο κάρυ. Garam masala σημαίνει 'ζεστό μίγμα μπαχαρικών' που ανεβάζει τη θερμοκρασία του ανθρώπινου σώματος σύμφωνα με το σύστημα ιατρικής Ayurveda.

Το προτείνουμε με Πόρτες Σκούρα, ερυθρό.

Tajine

10 για 1 άτομο 15.5 για 2

Ταζίν, το πήλινο σκεύος με κωνικό καπάκι που έχει δώσει το όνομά του στο φαγητό των Βεβέρων της Βόρειας Αφρικής. Δοκιμάστε το σιγοψημένο αρνάκι με κους κους, αποξηραμένα βερίκοκα και δαμάσκηνα, αμύγδαλα, κόλιανδρο, σαφράν.

Το προτείνουμε με Syrah Χρυσοχόου, ερυθρό ή Άνεμος Παλυβού, ερυθρό.

Καλή όρεξη

Ζητήστε το Μενού Ημέρας & τα γλυκά