



ECLECTIC SYNERGIES



27.03

WINE PAIRING & VIEWS



KTIMA KIR-YIANNI  
Chef Alexandros Charalabopoulos

## ~ Menu ~

Τομάτα | Δυόσμος | Φέτα Π.Ο.Π Καλαβρύτων  
Tomato | Mint | Kalavryta P.D.O Feta cheese

Σπανάκι | Χόρτα | Αλμυρή βάφλα | Βότανα  
Spinach | Wild greens | Savory waffle | Herbs

Παντζάρι | Κυανό | Κόκκινα φρούτα  
Beetroot | Macedonian blue cheese "kyano" | Red Fruits  
\* **Scarpedas Frères Hommage Blanc de Noirs NV** \*  
Ξινόμαυρο

Εικονική τομάτα | Σκουμπρί | Κεράσι | Αμύγδαλο | Γαλάκτωμα από καπνιστά μύδια  
Virtual tomato | Mackerel | Cherry | Almond | Smoked mussels emulsion  
\* **Κυρ-Γιάννη Αγκαθωτό Single Block Ξινόμαυρο 2023** \*  
Ξινόμαυρο, Ροζέ ξηρός, ΠΓΕ Μακεδονία

Μανιτάρι | Σπανάκι | Μαύρο σκόρδο | Αμύγδαλο |  
Σπετσειρικό | Ελαιόλαδο ποικιλίας Μάκρης  
Mushroom | Spinach | Black garlic | Almond |  
Spetsieriko spices | Makris variety E.V.O.O.

Άρτος και βούτυρο  
Bread & butter

Γαρίδα | Σφέλα Μεσσηνίας Π.Ο.Π. | Λάδι Βασιλικού |  
Ελαιόλαδο Μεγαρίτικης ποικιλίας  
Prawn | Messinian P.D.O. sfela cheese | Basil oil | Megaritiki variety EVOO

Φαγκρί | Αγκινάρα Τήνου | Αρακάς | Αυγολέμονο | Άνηθος | Βούτυρο νουαζέτ  
Silver seabream | Tinos island artichokes | Egg & lemon emulsion | Dill | Beurre noisette  
\* **Κυρ-Γιάννη Ασύρτικο Single Block Ταρσανάς 2022** \*  
Ασύρτικο, Λευκός ξηρός, ΠΓΕ Φλώρινα

Αρνί<sup>2</sup> | Μελιτζάνα | Τομάτα κονφί | Κρεμμύδι | Σάλτσα από νερό τομάτας  
Lamb<sup>2</sup> | Eggplant | Tomato Confit | Onion | Tomato water sauce  
\* **Κυρ-Γιάννη Ράμνιστα 2020** \*  
Ξινόμαυρο, Ερυθρός ξηρός, ΠΟΠ Νάουσα

Αγγούρι | Λεμόνι | Σέλερι  
Cucumber | Lemon | Celery

Τσουρέκι | Κάστανο | Αμύγδαλο | Αχλάδι | Μασίχα  
Tsoureki sweet ban | Chestnut | Almond | Pear | Mastic  
\* **Κυρ-Γιάννη Χρυσογέρακας Late Harvest 2021** \*  
Μαλαγουζιά, Gewürztraminer, Λευκός επιδόρπιος οίνος, ΠΓΕ Φλώρινα

Αιθήρ – Ether – Mignardises

---

• Menu Price 80€ | Wine Pairing Price 45€ •