

**FOOD & WINE PAIRING WEEKEND**  
**WITH ANDREAS MATTHIDIS DipWSET**

**MENU BY KONSTANTINOS VASILEIOU**  
**09 & 10.09.2023 | LIGHT LUNCH & SNACKS**

<b>RHODIAN SALAD</b> Crispy Bread Rusks   Black Olives   Onion   Tomato   Caper Leaves Green Bell Pepper   Oregano   Cucumber   Aged Feta   Olive Oil Akakies Rose 2022, Dry Rose, PDO Amyndeon, Xinomavro, Kyr Gianni Estate	<b>20€</b>
<b>SPINACH PIE SALAD</b> Spinach   Crispy Filo Pastry   Dill   Spring Onion   Chervil   Feta A Priori 2022, Dry White, PDO Mantineaia, Moschofilero, Novus Winery (Nasiakos) or San Gerasimo 2022, Dry White, PDO Robola of Cephalonia, Robola, Orealios Gaea	<b>18€</b>
<b>PINZA</b> Prosciutto   Artichoke   Parmesan   Rucola   Santorini's Cherry Tomato Acquarella 2022, Dry Rose, PGI Peloponnese, Moschofilero - Assyrtiko - Syrah, Novus Winery or Thursday's, Red Ale beer, Septem Microbrwery, Evia	<b>22€</b>
<b>PASTA</b> Penne   Tomato   Aubergine   Basil Akakies Rose 2022, Dry Rose, PDO Amyndeon, Xinomavro, Kyr Gianni Estate or Kali Riza 2020, Dry Red, PDO Amyndeon, Xinomavro, Kir Gianni Estate	<b>23€</b>
<b>RISOTTO</b> Carnaroli Rice   Green Asparagus   Zucchini   Graviara Sauvignon Blanc 2022, Dry White, PGI Evia, Sauvignon Blanc, Avantis Estate	<b>30€</b>
<b>CALAMARI (SQUIDS)</b> Fresh Squid Tempura   Black Garlic Mayonnaise   Lemon Santorini 2022, Dry White, PDO Santorini, Assyrtiko, Gavalas Winery or Santorini 2022, Dry White, PDO Santorini, Assyrtiko, Domaine Sigalas	<b>26€</b>
<b>SAGANAKI</b> Shrimp   Tomato   Ouzo   Feta Cheese   Oregano Grace 2022, Dry Rose, PGI Cyclades, Mantilaria - Aidani, Anhydrous Winery or Akakies Rose 2022, Dry Rose, PDO Amyndeon, Xinomavro, Kyr Gianni Estate	<b>30€</b>
<b>BEEF BURGER</b> Rustic Bread   Bacon   Kaseri   Tomato   Caramelized Onion   Roman Lettuce Fresh French Fries Syrah 2020, Dry Red, PGI Evia, Syrah, Avantis Estate	<b>27€</b>
<b>CHICKEN SKEWER</b> Tandoori Chicken Skewered   Bulgur Warm Salad   Pickled Cucumber Greek Yogurt   Mint Dune 2022, Dry Rose, PGI Paggaiio, Syrah - Assyrtiko, Chatzigeorgiou Estate or Kali Riza 2020, Dry Red, PDO Amyndeon, Xinomavro, Kir Gianni Estate	<b>30€</b>
<b>LAMB KEBAB</b> Grilled Lamb Kebab   Roasted Cherry Tomato   Roasted Onion   Potato Allumette Greek Yogurt   Harissa Tomato Sauce Apocalypsis 2016, Dry Red, PDO Nemea, Agiorgitiko, Barafakas Winery or Thursday's, Red Ale beer, Septem Microbrwery, Evia	<b>32€</b>
<b>LOUKOUMADES</b> Crunchy Dough   Honey   Walnut   Cinnamon   Mastiha Ice Cream MisTic Mastiha Liqueur, 100% Distilled, Stoupakis distillery, Chios	<b>15€</b>

**ΣΑΒΒΑΤΟΚΥΡΙΑΚΟ FOOD & WINE PAIRING**  
**ΜΕ ΤΟΝ ΑΝΔΡΕΑ ΜΑΤΘΙΔΗ DipWSET**

**MENU ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ**  
09 & 10.09.2023 | ΕΛΑΦΡΥ ΓΕΥΜΑ & ΣΝΑΚΣ

<b>ΡΟΔΙΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ</b> Παξιμάδια   Ελιές Θρούμπες   Κρεμμύδι   Καπαρόφυλλα   Τομάτα Πιπεριά   Ρίγανη   Αγγούρι   Βαρελίσια Φέτα   Ελαιόλαδο Akakies Rose 2022, Dry Rose, PDO Amyndeon, Xinomavro, Kyr Gianni Estate	<b>20€</b>
<b>ΣΑΛΑΤΑ ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ</b> Σπανάκι   Φύλο Κρούστας   Άνηθος   Κρεμμυδάκι Φρέσκο   Μυρώνια   Φέτα A Priori 2022, Dry White, PDO Mantineia, Moschofilero, Novus Winery (Nasiakos) ή San Gerasimo 2022, Dry White, PDO Robola of Cephalonia, Robola, Orealios Gaea	<b>18€</b>
<b>ΠΙΝΖΑ</b> Προσούτο   Αγκινάρα   Παρμεζάνα   Ρόκα   Τοματίνια Σαντορίνης Acquarella 2022, Dry Rose, PGI Peloponnese, Moschofilero - Assyrtiko - Syrah, Novus Winery ή Thursday's, Red Ale beer, Septem Microbrewery, Evia	<b>22€</b>
<b>ΠΑΣΤΑ</b> Πέννες   Τομάτα   Μελιτζάνα   Βασιλικός Akakies Rose 2022, Dry Rose, PDO Amyndeon, Xinomavro, Kyr Gianni Estate ή Kali Riza 2020, Dry Red, PDO Amyndeon, Xinomavro, Kir Gianni Estate	<b>23€</b>
<b>ΡΙΖΟΤΟ</b> Καρναρόλι Ρύζι   Πράσινα Σπαράγγια   Κολοκυθάκι   Γραβιέρα Sauvignon Blanc 2022, Dry White, PGI Evia, Sauvignon Blanc, Avantis Estate	<b>30€</b>
<b>ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ</b> Καλαμαράκια Τηγανιτά   Μαγιονέζα Σκόρδου   Λεμόνι Santorini 2022, Dry White, PDO Santorini, Assyrtiko, Gavalas Winery ή Santorini 2022, Dry White, PDO Santorini, Assyrtiko, Domaine Sigalas	<b>26€</b>
<b>ΣΑΓΑΝΑΚΙ</b> Γαρίδα   Τομάτα   Ούζο   Φέτα   Ρίγανη Grace 2022, Dry Rose, PGI Cyclades, Mantilaria - Aidani, Anhydrous Winery ή Akakies Rose 2022, Dry Rose, PDO Amyndeon, Xinomavro, Kyr Gianni Estate	<b>30€</b>
<b>ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΕΡΓΚΕΡ</b> Ψωμάκι Ρουστίκ   Μπέικον   Κασέρι   Τομάτα   Καραμελωμένο Κρεμμύδι Μαρούλι   Φρέσκες Τηγανιτές Πατάτες Syrah 2020, Dry Red, PGI Evia, Syrah, Avantis Estate	<b>27€</b>
<b>ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ</b> Ταντούρι Κοτόπουλου Σουβλάκι   Ζεστή Σαλάτα Πλιγούρι   Πίκλα Αγγουριού Ελληνικό Γιαούρτι   Μέντα Dune 2022, Dry Rose, PGI Paggai, Syrah - Assyrtiko, Chatzigeorgiou Estate ή Kali Riza 2020, Dry Red, PDO Amyndeon, Xinomavro, Kir Gianni Estate	<b>30€</b>
<b>ΑΡΝΙ ΚΕΜΠΑΠ</b> Αρνίσιο Κεμπάπ   Ψητά Τοματίνια   Ψητά Κρεμμύδια   Πατάτες Αλουμέτ Γιαούρτι   Σάλτσα Τομάτα με Χαρίσα Apcalypsis 2016, Dry Red, PDO Nemea, Agiorgitiko, Barafakas Winery ή Thursday's, Red Ale beer, Septem Microbrewery, Evia	<b>32€</b>
<b>ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ</b> Τραγανοί Λουκουμάδες   Μέλι   Καρύδια   Κανέλα   Παγωτό Μαστίχα MisTic Mastiha Liqueur, 100% Distilled, Stoupakis distillery, Chios	<b>15€</b>