



Άρωμα Κρήτης

Τιμή ανά άτομο **45€**

Με wine pairing **65€**

Ντάκος από τραγανό τρίμμα κρητικών παξιμαδιών, τοματίνια βελανίδια,
γαλομυζήθρα Χανίων, ρίγανη, θυμάρι
Ντολμαδάκι και ανθός με ρύζι, φρέσκα μυρωδικά, κρέμα κρητικών τυριών

Ριζίτης (Grenache Rouge), Ντουράκης 2018

Απάκι safraccio με ξιδάτη σάλτσα πορτοκαλιού, ροζ πιπέρι και θυμάρι
Χόρτα βραστά εποχής (άγρια και ήμερα), ψητή πιπεριά Φλωρίνης, καβουρδισμένα αμύγδαλα
στο στακοβούτυρο, λεμονόξιδο, βραστά λαχανικά εποχής, ξηρός ανθότυρος σχάρας

Μεράστρι (Βηλάνα, Μοσχάτο Σπίνας, Βιδιανό), Μιχαλάκης 2018

Μαραθοπιτάκι με χειροποίητο φύλλο και άγριο μάραθο
Χοχλιοί μπουμπουριστοί με φρέσκο δεντρολίβανο, παλαιωμένο ξίδι μαρουβά και ψητό σκόρδο

Ιδαία Γη (Βηλάνα), Οινοποιητική 2018

Μελάτος κρόκος, κρέμα στάκας, chips απάκι, αλμυρή μαρέγκα, σπαράγγι, φρεσκοτριμμένη τρούφα
Συκώτι αρνίσιο σωτέ σε ξιδάτη σάλτσα πετιμεζιού με ψητούς ασκορδουλάκους και
πουρέ από φασόλια, σπανάκι και μαραθόριζα

Χαρούπι (Μαρουβάς), 2016

Χειροποίητα ραβιόλια χαρουπιού «κρεατότουρτα» με κρέμα αυγολέμονο
Γαμοπίλαφο παραδοσιακό με ζυγούρι και πρόβειο γιαούρτι

Δάφνιος (Λιάτικο), Δουλουφάκης 2017

Σαρικοπιτάκι Χαρουπιού, παγωτό βανίλια, χαρουπόμελο
Χανιώτικο ξεροτήγανο, κρέμα λεμονιού, καμμένη μαρέγκα

Τσικουδιά, Μανουσάκης