

funkygourmet

the restaurant

MENΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ*

145€ ανά άτομο

230€ με κρασί & ποτό ανά άτομο

*Το μενού είναι ενδεικτικό και υπόκειται σε αλλαγές

Το μενού ισχύει για όλο το τραπέζι

Τάρτα αυγοτάραχο με λευκή σοκολάτα

Οreo Σουπιάς

Βρείτε την τρούφα

Champagne Duval Leroy, Brut Réserve

Picnic

Φρέσκια Μπύρα Χίου

Αγιάδα

Οινοποιείο Στέλιος Κεχρής, Το Δάκρυ του Πεύκου, 2017

Καραβίδα στα κύματα

Domaines Leflaive, Mâcon-Verzé, Chardonnay, 2015

(Επιπλέον 30€ ανά άτομο

40€ με ταίριασμα κρασιού ανά άτομο)

Αχινομακαρονάδα

Κτήμα Αργυρού, Αηδάνι, 2016

Χωριάτικη σαλάτα

Bodegas Valdespino, Sherry Manzanilla Deliciosa, Palomino

Φουά γκρα

Τραχανάς, φρέσκια μαύρη τρούφα

Kendall Jackson, Vintner's Reserve, Chardonnay, 2015

Εναλλακτικά: Olivier Leflaive, Corton-Charlemagne

Chardonnay, 2013

40€ επιπλέον

Η Σιωπή του Αμνού

Κτήμα Παπαιωάννου, Μικροκλίμα, Αγιοργίτικο, 2006

Εναλλακτικά: Château Latour, Les Forts de Latour

Cabernet Sauvignon-Merlot, 2006

40€ επιπλέον

‘Ξύλα’ από το τζάκι μας

Κτήμα Κατσαρού, Cabernet Sauvignon - Merlot, 2007

Citrus, citrus, citrus

Βόμβα σοκολάτας

Κτήμα Μωραΐτης, Malvasia, 2011, 4 γ.ο.

Το κόκκινο κουτί

Specialty Filtered Coffee, Janson Estate, Lot 72, Geisha

10€ επιπλέον