



ΕΠΕΤΕΙΑΚΟ ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

10 ΧΡΟΝΙΑ FUNKY GOURMET!

175€ ανά άτομο

265€ με κρασί & ποτό ανά άτομο

Το Επετειακό Μενού θα είναι το μόνο διαθέσιμο
Μενού από τις 11 Δεκεμβρίου 2018 έως τις 5 Ιανουαρίου 2019

*Το μενού είναι ενδεικτικό και υπόκειται σε αλλαγές
Το μενού ισχύει για όλο το τραπέζι

Χαβιάρι Oscietra & Κουλούρι Θεσσαλονίκης '2018'

Τάρτα Αυγοτάραχο & Λευκή Σοκολάτα '2014'

Βρείτε την Τρούφα '2017'

Αόρατο Στιφάδο '2015'

Champagne Armand de Brignac Rosé

Εορταστικό Picnic '2008'

Μπύρα Voreia Pilsner

Μονοχρωμία '2018'

Domaine Champalou, Les Fondraux, Chenin Blanc

Καραβίδα στα Κύματα '2011'

Domaines Leflaive, Mâcon-Verzé, Chardonnay

(Επιπλέον 25€ ανά άτομο

35€ με ταίριασμα κρασιού ανά άτομο)

Μπακαλιάρος Σκορδαλιά '2009'

Οινοποιείο Αρτέμης Καραμολέγκος, '34', Ασύρτικο

Σολομός με Thai Αρώματα '2010'

Domaine Weinbach, Pinot Gris

Χτένι στο Βυθό '2012'

Hahn Winery, Pinot Noir

Χωριάτικη Σαλάτα '2008'

The Funky Gourmet Burger '2011'

Αμπελώνες Θυμιόπουλος, Nature, Ξινόμαυρο

Η Σιωπή του Αμνού '2014'

Κτήμα Παπαιωάννου, Μικροκλίμα, Αγωγρίτικο

Vintage Εορταστικό Τραπέζι '2008, 2015, 2018'

Glen Carlou, Cabernet Sauvignon

Αβγό Μελάτο '2016'

Γαλακτομπούρεκο στους -196°C '2013'

Σάμος, Nectar, Μοσχάτο Σάμου

Χριστουγεννιάτικο Στολίδι '2013'

M.Chapoutier, Bila-Haut, Banyuls, Grenache Noir

Το Κόκκινο Κουτί '2017'

Specialty Filtered Coffee, Finca Las Rosas, Geisha

10€ επιπλέον

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

Oreo Σουπιάς

Βρείτε την τρούφα

Champagne Duval Leroy, Brut Réserve

Picnic

Φρέσκια Μπύρα Χίου

Funky Gourmet Ντολμαδάκι

Spice Route, Chenin Blanc, 2015

Αγιάδα

Οινοποιείο Στέλιος Κεχρής, Το Δάκρυ του Πεύκου, 2017

Καραβίδα στα κύματα

Domaines Leflaive, Mâcon-Verzé, Chardonnay, 2016

(Επιπλέον 25€ ανά άτομο

35€ με ταίριασμα κρασιού ανά άτομο)

Αχινομακαρονάδα

Κτήμα Αργυρού, Αηδάνι, 2017

Εναλλακτικά: Acroterra Wines, Assyrtiko, 2016

20€ επιπλέον

Χωριάτικη σαλάτα

Bodegas Lustau, Sherry Manzanilla Paporusa, Palomino

Ο βυθός της θάλασσας

Château de Pibarnon, Mourvèdre-Cinsault, 2016

Η Σιωπή του Αμνού

Κτήμα Παπαιωάννου, Μικροκλίμα, Αγιωργίτικο, 2006

Εναλλακτικά: Château Ducru Beaucaillou

Cabernet Sauvignon-Merlot, 2006

40€ επιπλέον

Citrus, citrus, citrus

Γαλα-ξίας

Henriques & Henriques, Finest Full Rich Madeira, 5 y.o

Tinta Negra

Το κόκκινο κουτί

Specialty Filtered Coffee, Finca Las Rosas, Geisha

10€ επιπλέον