

# 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**

**Ορεο 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, 2015

(**Επιπλέον 30€** ανά άτομο

**40€ με ταίριασμα κρασιού** ανά άτομο)

## **Αχινομακαρονάδα**

Κτήμα Αργυρού, Αηδάνι, 2017

## **Χωριάτικη σαλάτα**

Bodegas Lustau, Sherry Manzanilla Papirusa, Palomino

## **Ο βυθός της θάλασσας**

Tenuta Delle Terre Nere, Etna Rosato  
Nerello Mascalese-Nerello Mantellato, 2017

## **Η Σιωπή του Αμνού**

Κτήμα Παπαιωάννου, Μικροκλίμα, Αγιωργίτικο, 2006

Εναλλακτικά: Château Pichon Longueville Baron  
Cabernet Sauvignon – Merlot, 2009  
50€ επιπλέον

## **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