

# **SIMUL** gastronomicsitu

## **Degustation menu**

### **Welcome**

#### **Shrimp**

*carrot / crispy chicken skin / fish roe*

*\* Brut Cuvee Speciale-2018-/ Assyrtiko , Xinomauro / Karanika Estate / Amyntaio*

#### **Ray**

*cauliflower / sea asparagus / XO sauce*

*\* Florian Fume-2018-/ Sauvignon Blanc / Florian Estate / Thessaloniki*

#### **Sweet potato**

*48 months aged gruyere / truffle*

*\* V For Vostilidi -2020- / Vostilidi / Sarris Winery/ Kefalonia*

#### **Dolmas**

*lamb sweetbreads / koji / Chinese cabbage / egg-lemon sauce*

*\*Assyrtiko Wild Ferment -2018-/Gaia Estate / Santorini*

#### **Beef spare ribs**

*polenta / glazed silver onions / stew jous*

*\* Mavro -2019- /Maurodafni / Petrakopoulos Estate / Kefalonia*

#### **Lemon sorbet**

#### **Almond**

*almond liqueur crème anglaise / berries / raspberry sorbet*

*\*Espresso Martini*

**Menu : 60,00**

**\*Wine Pairing : 30,00**

# **SIMUL** gastronomicsitu

## **MENΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ**

### **Welcome**

**Ψάρι Ημέρας / κόλιανδρος / ρέβα**  
**Μοσχαρίσια Ουρά / καπνιστή μελιτζάνα**

#### **Γαρίδα**

**καρότο / πέτσα κοτόπουλου / ταραμάς**

*\* Brut Cuvee Speciale-2018-/ Ασύρτικο , Ξινόμαυρο / Κτήμα Καρανίκα / Αμύνταιο*

#### **Σαλάχι**

**κουνουπίδι / σαλικόρνια / XO sauce**

*\* Florian Fume-2018-/ Sauvignon Blanc / Κτήμα Φλωριάν / Θεσσαλονίκη*

#### **Γλυκοπατάτα**

**γραβιέρα 48μηνος ωρίμανσης / τρούφα**

*\* V For Vostilidi -2020- / Βοστυλίδι / Οινοποιείο Σαρρής / Κεφαλονιά*

#### **Ντολμάς**

**αρνίσια γλυκάδια / coji / κινέζικο λάχανο / αυγολέμονο**

*\* Ασύρτικο Wild Ferment -2018-/ Κτήμα Γαία / Σαντορίνη*

#### **Στηθοπλευρά**

**πολέντα / κοκκάρια γλασέ / σάλτσα κοκκινιστού**

*\* Manro -2019- / Μαυροδάφνη / Κτήμα Πετρακόπουλος / Κεφαλονιά*

#### **Γρανίτα λεμόνι**

#### **Πάστα αμυγδάλου**

**anglaise σουμάδα / σάλτσα κόκκινων φρούτων / sorbet βατόμουρο**

*\* Espresso Martini*

**Μενού : 60,00**

**\*Wine Pairing : 30,00**