

## MENU DEGUSTATION

### TERRA

**Τραγανά κολοκυθάκια** με λαδόπιτα Ρόδου, ανθότυρο, μαυροκούκι και δυόσμο.  
**Crunchy zucchini** with Rhodes' olive-oil pie, anthotyros cheese, black sesame and mint.

**Anhydrous Two Islands | Ποικιλιακός - Varietal**

\*\*\*

**“Ο δικός μας τοματοκεφτές”** με μαρμελάδα τομάτας, γιαούρτι, κολοκύθι αγγούρι και τραγανή γραβιέρα.  
**“Our tomato fritter”** with tomato jam, yogurt, zucchini, cucumber and crunchy gruyère cheese.

**Anhydrous Grace | ΠΓΕ Κυκλάδες - PGI Cyclades**

\*\*\*

**Κροκέτα μουσακά** με κρέμα ψητής πιπεριάς και ανθότυρο.  
**Moussaka croquette** with roasted pepper cream and anthotyro.

**Avantis Syrah | ΠΓΕ Εύβοια - PGI Evia**

\*\*\*

**Κέικ χαρούπι** με ναμελάκα σοκολάτας, σορμπέ κόκκινων φρούτων και τραγανή σοκολάτα.  
**Carob cake** with chocolate namelaka, red fruit sorbet and crunchy chocolate.

**Anhydrous Sweet Sun | ΠΓΕ Κυκλάδες - PGI Cyclades**

Τιμή ανά άτομο | Price per person  
55.00 €