

LANGO DESIGN HOTEL & SPA

WINE TASTING

Γευσιγνωσία κρασιού με συνδυασμό φαγητού

Ας ανακαλύψουμε τον μαγικό κόσμο του κρασιού...

Ο σομελιέ κρασιού μας θα σας καθοδηγήσει στον δελεαστικό κόσμο των ελληνικών κρασιών και θα σας δείξει μερικά από τα μυστικά που κάνουν τα ελληνικά κρασιά τόσο συναρπαστικά μέσα στην κάβα μας. Επικοινωνήστε με το τμήμα Guest Relations για να κλείσετε την οινική σας εμπειρία

Διάρκεια:
περίπου 70 λεπτά

Μέγεθος μερίδας:
50ml

Τιμή:
50,00€/το άτομο

Οινοποιείο Χατζηεμμανουήλ **Κως · Ασύρτικο 100%**

Σερβίρεται στους 8 – 10 °C
Συνδυάζεται με καπνιστό χέλι,
chutney τσορίθο & υγρό ζελέ λεμόνι

Κτήμα Ακράνη **Κως · Grenache Rouge 50% · Syrah 50%**

Σερβίρεται στους 8 – 12 °C
Συνδυάζεται με κίτρινο κοτόπουλο,
γκαστρικ παντζάρι & τσιπς κρεμμύδι

Κτήμα Παπακωνσταντίνου **Κως · Cabernet Sauvignon 60% · Syrah 40%**

Σερβίρεται στους 16 – 18 °C
Συνδυάζεται με Black Angus hanging tender
& σάλτσα παλαιωμένης γραβιέρας

Οινοποιείο Χατζηεμμανουήλ **Κως · Ασύρτικο 80% · Grenache Rouge 20%**

Σερβίρεται στους 6 – 8 °C
Συνδυάζεται με bochon πικρής
σοκολάτας, μπανάνα & μπέρμπον

Η υγεία σας είναι πολύ σημαντική για εμάς. Πριν παραγγείλετε, παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν ιδιαίτερες διατροφικές προτιμήσεις, αλλεργίες ή δυσανεξίες. Κάποια προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν ή να έχουν έρθει σε επαφή με ένα ή περισσότερα από τα παρακάτω αλλεργιογόνα.



GLUTEN



MILK



EGGS



NUTS



SESAME



MUSTARD



CELERY



SOY



LUPIN



SULFITES



FISH



MOLLUSKS



CRUSTACEANS



PEANUTS





WINE TASTING

Wine tasting with food pairing

Let's discover the magical world of wine...
Our wine sommelier will guide you through the tantalizing world of Greek wines and Show you some of the secrets that make Greek wines so fascinating within our wine cellar. Contact our Guest Relation department to book your wine experience.

Duration approximately
70 minutes

Serving size
50ml

Price:
50,00€/person

Hatziemmanouil Vineyards

Kos · Assyrtiko 100%

Served at 8 – 10 °C
Served with smoked eel, chorizo chutney
& lemon fluid gel

Akrani Vineyards

Kos · Grenache Rouge 50% · Syrah 50%

Served at 8 – 12 °C
Served with chicken wing, beetroot
gastrique & onion chip

Papakonstantinou vineyards

Kos · Cabernet Sauvignon 60% · Syrah 40%

Served with Black Angus hanging tender
& aged gruyere sauce

Hatziemmanouil Vineyards

Kos · Assyrtiko 80% · Grenache Rouge 20%

Served at 6 – 8 °C
Paired with bitter chocolate bonbon,
banana & bourbon

Your well-being is important to us. Before ordering, please inform our staff if you have any special dietary requirements, food allergies or intolerance. Some items may contain or have come in contact with one or more of the following allergens.

 GLUTEN

 MILK

 EGGS

 NUTS

 SESAME

 MUSTARD

 CELERY

 SOY

 LUPIN

 SULFITES

 FISH

 MOLLUSKS

 CRUSTACEANS

 PEANUTS

