

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 δელεαστικό 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 ή απευθείας με την ομάδα του Service 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 ταρτάρ τόνου, ταραμά με πλαγκτόν, σησαμέλαιο, σόγια και χαβιάρι σε τραγανή τάρτα από φύλλο ρυζιού



Κτήμα Ακράνη

Κως · Grenache Rouge 50% · Syrah 50%

Σερβίρεται στους 8 – 12 °C

Συνδυάζεται με γαρίδες σε πάνκο, wasame σαλάτα και τσιπς γαρίδας



Κτήμα Παπακωνσταντίνου

Κως · Cabernet Sauvignon 60% · Syrah 40%

Σερβίρεται στους 16 – 18 °C

Συνδυάζεται με αρνί μαγειρεμένο αργά σε κόκκινο κρασί με πουρέ σελινόριζας



Οινοποιείο Χατζηεμμανουήλ

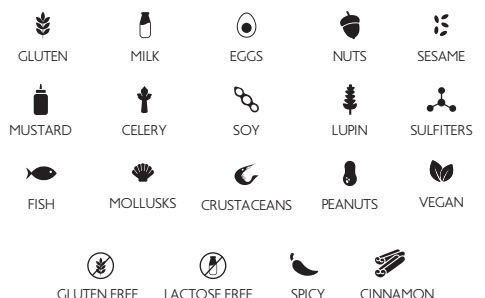
Κως · Ασύρτικο 80% · Grenache Rouge 20%

Σερβίρεται στους 6 – 8 °C

Συνδυάζεται με γκανάζ μόντε καραμέλας αλμυρή καραμέλα, καθρέφτη καραμέλας, εικονική κερήθρα και παγωτό τόνγκα



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.





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 Shows you some of the secrets that make Greek wines so fascinating within our wine cellar.

Contact our Guest Relations department or directly our service team 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

Combined with tuna tartare with plankton-infused fish roe dip (taramas), sesame oil, soy and caviar in a crispy rice paper tart



Akrani Vineyards

Kos · Grenache Rouge 50% · Syrah 50%

Served at 8 – 12 °C

Combined with panko-crusted prawns with wakame salad and prawn crackers



Papakonstantinou vineyards

Kos · Cabernet Sauvignon 60% · Syrah 40%

Served at 16 – 18 °C

Combined with slow-cooked lamb in red wine sauce with celeriac purée



Hatziemmanouil Vineyards

Kos · Assyrtiko 80% · Grenache Rouge 20%

Served at 6 – 8 °C

Combined with caramel whipped ganache (montée) with salted caramel, caramel glaze, decorative honeycomb and tonka ice cream



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.

