

Σάββατο 29 Αυγούστου 2026

CHEFS

Guerrero Diego - Εστιατόριο DSTAgE Madrid
Τρουμούχης Γιώργος, Κουγιός Σπύρος – Pastry Chef Noble: Κορωνάιος Μάριος

SOMMELIER

Καρανικόλας Αλέξανδρος

MENU

Ένας πίνακας στον τοίχο (G.D*)

Καλαμάρι (G.D)

Σουπιόρυζο / Γλυκάλμυρη σουπιά (N)

Δαχτυλίδι κρεμμυδιού με φουά γκρα (N)

Cair Brut N/V

Σαλάτα γαρίδας / νερό τομάτας (G.D)

Ροζέ 2025, Κτήμα Αλφα

Αρνί Καπαμάς (N)

Γουμένισσα 2021, Μικρό Κτήμα Τίτου

Τόνος 03 (G.D)

Ασύρτικο Wild Ferment 2025, Κτήμα Γαίας

Αλιά/ Wagyu και μανιτάρια (N)

Grand Cave 2017, Κτήμα Μέγα Σπήλαιο

Λόπια / Φασόλια και μήλο (N)

Ακακίες Sparkling ροζέ, Κτήμα Κυρ-Γιάννη

Κότζι κουλάντ (G.D)

Λιαστός Λευκός 2014, Οινοποιείο Αλεξανδρή

‘Σφολιάτα’ θάλασσας (G.D)

Πολβορόν / Ελληνικά βότανα (N)

Volluto limited edition, Nespresso Professional

(*)- G.D.: Guerrero Diego / N: Noble

Τιμή ανά άτομο με σύζευξη κρασιού €200,00

Saturday August 29th, 2026

CHEFS

Guerrero Diego – Restaurant 'DSTAgE' Madrid
Troumouchis Giorgos, Kougios Spiros – Pastry Chef Noble: Koronaios Marios

SOMMELIER

Karanikolas Alexandros

MENU

A painting on the wall (G.D*)

Squid (G.D)

Soupiorizo / Swavory Cuttlefish (N)

Onion ring with Foie Gras (N)

Cair Brut N/V

Shrimp salad / Tomato water (G.D)

Alpha Rosé 2025

Lamb Kapamas (N)

Goumenissa 2021, Mikro Ktima Titou

Tuna 03 (G.D)

Assyrtiko Wild Ferment 2025, Gaia Estate

Alia / Wagyu and Mushrooms (N)

Grand Cave 2017, Estate Mega Spilaio

Lopia / Beans and Apple (N)

Akakies Sparkling Rosé, Kyr Gianni Estate

Koji Coulant (G.D)

Liastos White 2014, Alexandris Family Winery

Marine puff pastry (G.D)

Polvoron / Greek herbs (N)

Volluto limited edition, Nespresso Professional

(*)- G.D.: Guerrero Diego / N: Noble

Price per person with wine pairing €200,00