



Το εστιατόριο Pausa σας προτείνει...

Μία μοναδική βραδιά αφιερωμένη στην **αρμονία γεύσεων και οίνων** διοργανώνει την **Πέμπτη 17 Φεβρουαρίου 2011** από τις **21.00** το εστιατόριο **Pausa**, στο Μαρούσι.

Στο ατμοσφαιρικό, «κατακόκκινο» σκηνικό του Pausa, η αυθεντική ιταλική κουζίνα «παντρεύεται» ιδανικά με πέντε εκλεκτές προτάσεις οίνων από το κτήμα Κώστα Λαζαρίδη .

Τιμή: € 35/άτομο

Εστιατόριο Pausa, Αγ. Κων/νου & Ηφαιστού 3, Μαρούσι, ☎ 210 61 79 290
info@pausa.gr

MENΟΥ

Αμέθυστος Λευκός 2010
(Sauvignon Blanc, Semillon, Ασύρτικο)

Συνοδεύεται με : *Μύδια αχνιστά με πιπερόριζα, γλυκό σκόρδο & πεπεροντσίνο σε σάλτσα λευκού κρασιού (Αμέθυστος)*

Αμέθυστος Ροζέ 2009
(Cabernet Sauvignon, Merlot)

Συνοδεύεται με : *Ανάμεικτη σαλάτα με Pecorino Sardo, αβοκάντο, καβουρδισμένα αμύγδαλα και βινεγκρέτ από φρούτα του δάσους*

Πύργος Ιουλία 2007 (Refosco Agiorgitiko)

Συνοδεύεται με : *Φιλέτο χοιρινό σε σάλτσα Rossini με κρέμα μαύρης τρούφας σε βάση από πουρέ γλυκοπατάτας &μανιτάρια portobello*

Οινότρια Γη 2006
(Cabernet Sauvignon Agiorgitiko)

Συνοδεύεται με: *Φρέσκα Gnocchi πατάτας με ντομάτα, Salsiccia (φρέσκο χοιρινό λουκάνικο) και πιπεριές πολύχρωμες*

Απόσταγμα Μέθεξις Μοσχάτο
Συνοδεύεται με : *Panna cotta με σως από πορτοκάλι & ροζ πιπερι*