

DEGUSTATION

menu one

€ 140

Amuse Bouche

Scallops

burnt cucumber • tapioca caviar
olive oil • lemongrass sauce

Χτένια

καμένο αγγούρι • χαβιάρι ταπιόκας
σάλτσα με ελαιόλαδο και λεμονόχορτο

Aegean Tuna

peach • finocchio • green olive
crispy critamo • basil cold broth

Τόνος Αιγαίου

ροδάκινο • φοινόκιο • πράσινη ελιά
τραγανό κρίταμο
κρύος ζωμός με βασιλικό

Tomato Trilogy

yellow cherry tomatoes tartare
tomato sorbet • tomato broth
olive crackers

Τριλογία Τομάτας

ταρτάρ από κίτρινα ντοματίνια
sorbet τομάτας • ζωμός τομάτας
κράκερ ελιάς

Grouper

clams • pickled artichokes
zucchini cream
parsley sauce with caper

Σφυρίδα

αχιβάδες • αγκινάρα τουρσί
κρέμα κολοκυθιού
σάλτσα μαϊντανού με κάπαρη

Chocolate - Pistachio - Cherry

bitter chocolate ganache
pistachios cream

marinated cherries • cherry sorbet

Σοκολάτα - Φιστίκι - Κεράσι
ganache πικρής σοκολάτας
αφράτη κρέμα φιστικιού
μαριναρισμένα κεράσια
sorbet από φρέσκα κεράσια

menu two

€ 120

Amuse Bouche

Beef Dumpling Style

beef tartare • crispy vine leaf
cold dill sauce

Μοσχαράκι Dumpling Style

tartare μοσχαριού • τραγανό αμπελόφυλλο
κρύα σάλτσα με άνηθο

Tomato Trilogy

yellow cherry tomatoes tartare
tomato sorbet • tomato broth
olive crackers

Τριλογία Τομάτας

ταρτάρ από κίτρινα ντοματίνια
sorbet τομάτας • ζωμός τομάτας
κράκερ ελιάς

Roasted Eggplant

tahini • petimezi
mushroom sauce
sun flower seed granola and spices

Ψητή Μελιτζάνα

ταχίνι • πετιμέζι
σάλτσα μανιταριών
granola από ηλιόσπορο και μπαχαρικά

Beef

onion cream • celery root
mushroom • stew sauce

Μοσχάρι

κρέμα κρεμμυδιών • σελινόριζα
μανιτάρια • σάλτσα 'στιφάδο'

White Chocolate with Lime

peach • pistachios from Aegina
peach sorbet

Λευκή Σοκολάτα με Μοσχολέμονο
ροδάκινο • φιστίκι Αιγίνης
sorbet ροδάκινο