

01

€ 120 P/P
MENU RATE



€ 55 P/P
WINE PAIRING

DEGUSTATION MENU

Amuse Bouche

Scallops

burnt cucumber • tapioca caviar
olive oil • lemongrass sauce

Aegean Tuna

peach • finocchio • green olive
crispy critamo
basil cold broth

Tomato Trilogy

yellow cherry tomatoes tartare
tomato sorbet • tomato broth
olive crackers

Grouper

clams • pickled artichokes
zucchini cream
parsley sauce with caper

Chocolate - Pistachio - Cherry

bitter chocolate ganache
pistachios cream
marinated cherries
cherry sorbet

MENΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

Amuse Bouche

Χτένια

καμένο αγγούρι • χαβιάρι ταπιόκας
σάλτσα με ελαιόλαδο και λεμονόχορτο

Τόνος Αιγαίου

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

Τριλογία Τομάτας

ταρτάρ από κίτρινα ντοματίνια
sorbet τομάτας • ζωμός τομάτας
κράκερ ελιάς

Σφυρίδα

αχιβάδες • αγκινάρα τουρσί
κρέμα κολοκυθιού
σάλτσα μαϊντανού με κάπαρη

Σοκολάτα - Φιστίκι - Κεράσι

ganache πικρής σοκολάτας
αφράτη κρέμα φιστικιού
μαριναρισμένα κεράσια
sorbet από φρέσκα κεράσια

€ 140 P/P
MENU RATE



€ 55 P/P
WINE PAIRING

DEGUSTATION MENU

Amuse Bouche**Beef Dumpling Style**

beef tartare
crispy vine leaf
cold dill sauce

Tomato Trilogy

yellow cherry tomatoes tartare
tomato sorbet • tomato broth
olive crackers

Roasted Eggplant

tahini • petimezi
mushroom sauce
sun flower seed granola and spices

Beef

onion cream • celery root
mushroom • stew sauce

White Chocolate with Lime

peach • pistachios from Aegina
peach sorbet

ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

Amuse Bouche**Μοσχάκι Dumpling Style**

tartare μοσχαριού
τραγανό αμπελόφυλλο
κρύα σάλτσα με άνηθο

Τριλογία Τομάτας

ταρτάρ από κίτρινα ντοματίνια
sorbet τομάτας • ζωμός τομάτας
κράκερ ελιάς

Ψητή Μελιτζάνα

ταχίνι • πετιμέζι
σάλτσα μανιταριών
granola από ηλιόσπορο και μπαχαρικά

Μοσχάρι

κρέμα κρεμμυδιών • σελινόριζα
μανιτάρια • σάλτσα 'στιφάδο'

Λευκή Σοκολάτα με Μοσχολέμονο

ροδάκινο • φιστίκι Αιγίνης
sorbet ροδάκινο