

MENU

Η κουζίνα μας δεν είναι απλά ένας κατάλογος ή μια επίδειξη τεχνικών ικανοτήτων με τη χρήση διαφόρων συστατικών. Είναι η ιστορία μας αναμειγμένη με ιδέες και τεχνικές διαφόρων πολιτισμών. Άλλωστε αυτό δεν είναι το μαγείρεμα;

Our kitchen is not just a catalog or a demonstration of technical skills using different ingredients. It is our story mixed with ideas and techniques of different cultures. Besides, isn't that cooking?

MENU DEGUSTATION

Μενού γευσιγνωσίας έξι πιάτων	55.00€	Degustation menu six courses
Μενού γευσιγνωσίας οκτώ πιάτων	70.00€	Degustation menu eight courses

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ραβιόλια λαχανικών με baby λαχανικά στον κονσομέ τους	12.00€
Σαλάτα από φύλλα κηπευτικών, ανθότυρο, παντζάρια, φουντούκια, μαραθόριζα και βινεγκρέτ πορτοκάλι	11.00€
Σαλάτα φασολάκια με μαριναρισμένο τόνο, ροβίτσα και κρέμα γιαούρτι	14.00€
Πατατοσαλάτα, crispy καπνιστό χοιρινό, βινεγκρέτ ξινόγαλο	13.00€
Σουπιά* καπνιστή, κρέμα πικραμύγδαλο, φουντούκια, λαρδί	15.00€
Ταρτάρ κατσικάκι, ραγού μανιτάρια, τραχανάς, παστέλι	15.00€
Ψάρι εποχής σε σπιτική άλμη, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, καραμελωμένο μπριός	14.00€
Καλαμάρι*, αυγοτάραχο, κρέμα λευκού ταραμά, τοπιναμπουρ, ζωμός ντάσι	14.00€
Agnolotti κολοκύθας, κολοκύθα σε υφές, κολοκυθόσπορο	11.00€

STARTERS

12.00€	Vegetable ravioli with baby vegetables in their consome
11.00€	Baby leaves salad, anthytyro cheese, beetroot, hazelnut, fennel and orange vinaigrette
14.00€	Green bean salad with marinated tuna, rovitza and yogurt cream
13.00€	Potato salad, crispy smoked pork, sour milk vinaigrette
15.00€	Smoked cuttlefish*, bitter almond cream, hazelnut, bacon
15.00€	Baby goat tartare, mushrooms, frumenty, sweet sesame bar
14.00€	Seasonal fish in home brine, smoked eggplant salad, caramelized brioche
14.00€	Squid*, bottarga, white fish roe cream, Jerusalem artichoke, dashi
11.00€	Pumpkin agnolotti, pumpkin in textures, pumpkin seeds

Το εστιατόριό μας είναι προτεινόμενο από το Guide Michelin

ΚΥΡΙΩΣ

Σπαγγέτι, σάλτσα κίτρινης πιπεριάς, αφρός κατσικίσιου τυριού, μπέικον, crispy βασιλικού	15.00€
Κριθαράκι με γαρίδες*, παγωτό φέτας	16.00€
Μπακαλιάρος, ψητά σκόρδα, κρέμα μαύρου σκόρδου, σάλτσα κακαβιά	26.00€
Μυλοκόπι, πουρέ αρακά, αρακάς, κρέμα από ψητά λεμόνια, σάλτσα verde	24.00€
Φιλέτο τόνου με ντολμαδάκια παντζαριού	25.00€
Πάπια κονφί, παρφέ συκωτάκια πουλιών, σαλσίφι, σάλτσα από μούρα	26.00€
Μοσχαρίσιο φιλέτο, πουρέ εσαλότ, τερίνα πατάτας, σάλτσα κρεμμυδιού	29.00€
Μάγουλα μόσχου, αφρός πατάτας, νιόκι σπανάκι, crispy κάλε	22.00€
Κοκοράκι σιγομαγειρεμένο, κους κους, μυζήθρα, κρέμα βασιλικού	19.00€
Αρνί, πουρέ γλυκοπατάτας, καρότα, γλυκάδια, μπέικον αρνιού	23.00€
Χειροποίητο Ψωμί	2.50€

MAIN

Spaghetti, yellow pepper sauce, goat cheese foam, bacon, crispy basil	
Orzo with shrimps*, feta cheese ice cream	
Cod, roasted garlic, black garlic cream, kakavia sauce	
Crocker, pureed peas, peas, roasted lemon pudding, verde sauce	
Grape leaves stuffed with tuna and beetroot	
Duck confit, leaver parfait, salsify, berries sauce	
Beef fillet, shallots puree, potato terrine, onion sauce	
Beef cheek, potato foam, spinach gnocchi, crispy kale	
Slowly cooked rooster, cous cous, myzithra cheese, basil cream	
Lamp, sweet potato puree, carrots, sweetbreads, lamp bacon	
Handmade Bread	



Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε.

Please inform us of any allergies & ask for further details of dishes that contain allergens

