



Αναστάσιμο Menu
Easter Dinner Menu

Amuse-bouche

*Σούπα μαγειρίτσα με μάραθο, συκωτάκια αρνιού και ζωμό
αρωματισμένο με λεμονόχορτο*

*Easter soup made of lamb offal, fennel and lemongrass seasoned
broth*

*Σαλάτα με βιολογικό λάχανο κέιλ, σταμναγκάθι, αβοκάντο,
τοματίνια και βινεγκρέτ μέλι σιναπόσπορο*

*Salad with bio kale cabbage, spiny chicory, avocado, cherry
tomatoes and honey - mustard seeds vinegraitte*

Γαρδουμπάκι με τερίνα πατάτας

Chitterlings with potato terrine

Ντολμαδάκια από σέσκουλα με αφρό από παντζάρια

Stuffed chard leaves (dolma) with beetroot foam

Αρνάκι με πουρέ πράσου μαστέλο Χίου και σάλτσα μοσχολέμονο

Lamb with leek purée, mastelo (cheese from Chios) and lime sauce

*Τσουρέκι με σοκολάτα γάλακτος, κρέμα κάρδαμο, φιστίκια
Αιγίνης, παγωτό βανίλια και ρόδια*

*Tsourekī (sweet Easter bread) with milk chocolate, cress cream,
pistachio, vanilla ice cream and pomegranate*

55€

