



MENU

Η κουζίνα μας δεν είναι απλά ένας κατάλογος
ή μια επίδειξη τεχνικών ικανοτήτων
με τη χρήση διαφόρων συστατικών.
Είναι η ιστορία μας αναμεμειγμένη 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

Baby σπανάκι με τραγανά φύλλα, σταφύλια,
αφρό χαλούμι και βινεγκρέτ άνηθου

12.00€

Φύλλα σαλάτας jem lettuce με χταπόδι,
βιολογικά μούρα και βινεγκρέτ φραγκόσυκο

15.00€

Σαλάτα με φινόκιο, νεαρή ρόκα, baby
καρότα, παντζαρόφυλλα, φακές μπελούγκα
και βινεγκρέτ μανταρίνι

11.00€

Σαλάτα φασολάκια με μαριναρισμένο
τόνο, ροβίτσα και κρέμα γιαούρτι

14.00€

Γιουβέτσι με σουπιά*, κρόκο Κοζάνης,
αρωματισμένο με αρμπάρόριζα

16.00€

Καλαμάρι*, αβοκάντο, ζελέ ούζου,
λάδι μέντας και ρέγκα

14.00€

Ραβιόλι με γέμιση караβίδας* και λαχανικών,
ζωμό καρότου, κόλιανδρο, λάδι χαμομήλι

16.00€

Λαβράκι μαρινέ, αγγούρι, λάδι σταφυλιού,
κρέμα πεπόνι

14.00€

Ταρτάρ φρέσκου τόνου με παραδοσιακές
γαρνιτούρες και άγρια οργανική ρόκα

16.00€

Σαλιγκάρια φρικασέ με ντομάτα και πουρέ
σελινόριζας

15.00€

STARTERS

Baby spinach with crispy leaves, grapes,
haloumi foam and dill vinaigrette

Salad leaves jem lettuce with octopus,
bio berries and prickly pear vinaigrette

Fennel salad, young rucola, baby carrots,
beetroot leaves, beluga lentils and
tangerine vinaigrette

Green bean salad with marinated tuna,
rovitsa and yogurt cream

Cuttlefish* orzo, saffron, seasoned with
ginger

Squid*, avocado, ouzo jelly, mint oil
and herring

Crawfish* and vegetable ravioli, carrot
juice, coriander, camomile oil

Sea bass marinated, cucumber, grape oil,
melon cream

Tartar of fresh tuna with traditional
garnishes and wild organic rocket

Fricasse snails with tomatoes and celery
root purée

ΚΥΡΙΩΣ

Σφυρίδα ποσέ σε ζωμό σκορπίνας, ριζότο λεμόνι και τραγανό πράσο	29.00€
Μπακαλιάρος με αγκινάρες, σπαράγγια, λαδολέμονο αχινού	26.00€
Τσιπούρα μεμανιτάρια, αφρό μωβ κουνουπιδιού και ντομάτα με αρωματικά βότανα	23.00€
Τόνος με αγγούρι γκραντινέ, κρέμα πετιμέζι, Αγιορείπη μελιτζανοσαλάτα, σάλτσα λεβάντας	26.00€
Μπουκατίι με σάλτσα γεμιστά, γυαλιστερές και μύδια	20.00€
Βοδινό φιλέτο, γλυκοπατάτα με βούτυρο καρύδας, γλυκάδια μόσχου και σάλτσα vinsanto	29.00€
Μοσχαρίσια μάγουλα με αφρό πατάτας και χαβιάρι κόκκινης πιπεριάς	25.00€
Φραγκόκοτα με parsnip, πουρέ καλαμπόκι, τουίλ γραβιέρας και σάλτσα λεμονοθύμαρο	24.00€
Χοιρινό φιλέτο, σε κρούστα αρωματικών βοτάνων με αφρό γιαούρτι, φασολάκια, τρούφα, λιαστή ντομάτα και σάλτσα εστραγκόν	22.00€
Αρνί με ντολμαδάκια από σέσκουλα, μαστέλο Χίου, πουρέ πράσου και σάλτσα λέμον γκράς	25.00€

Ενημερωθείτε από τον μετρ για τη διαθεσιμότητα σε αστακό και ψάρια ημέρας

Χειροποίητο Ψωμί συνοδευμένο με μίνι ορεκτικό και ντιπ	3.00€
--	-------

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

MAIN

Poached grouper fillet in rockfist broth, lemon risotto topped with crispy leeks strips
Cod with artichokes, asparagus, urchin eggs 2
Bream with mushrooms, purple cauliflower foam and tomato with herbs
Tuna with gratinated cucumber, molasses cream, eggplant salad, lavender sauce
Bucatini with gemista sauce, clames and mussels
Beef loin, sweet potato with coconut butter, beef sweetbreads and vinsanto sauce
Beef cheeks with potato foam and red pepper caviar
Guinea fowl with parsnip, corn purée, gruyère tuile and lemon- thyme cream
Pork fillet, in crust of aromatic herbs with yoghurt foam, green beans, truffle, sundried tomatoes and tarragon sauce
Lamb with chard dolma, mastelo cheese from Chios, leak purée and lemon grass sauce

Please allow our maître to inform you about the availability of lobster and fish of the day

Handmade Bread accompanied with amuse bouche and dip
--

