



# TASTING MENUS

Executive Chef: Γκίκας Ξενάκης

## EARTH & SEA

### Κολιός

κολοκύθι | ροδάκινο | αχινός

### Ταρτάρ 'Γιουβαρλάκι'

μοσχάρι Ω3 | αυγολέμονο | μάραθος

### Ραβιόλι

κάστανο | κανθαρέλλες | μαύρη τρούφα

### Ψάρι Ημέρας\*

αγγούρι | γλυκοπατάτα | αχιβάδες

### Αρνί

μελιτζάνα | ξινόχοντρος | κύμινο

### Βερίκοκο

λευκή σοκολάτα | αμύγδαλο | δενδρολίβανο

## Tasting Menu

5\* | 6 πιάτα €70 | €85

## Wine Pairing

75ml / ποτήρι

Οινέας	€48		€54
Ευρώπη	€52		€60
Θέμις	€62		€74
Διόνυσος	€74		€88
Άτλας	€88		€105

Αυτά τα ονόματα αντιστοιχούν σε συγκεκριμένες επιλογές από wine pairings.  
Για περισσότερες πληροφορίες, απευθυνθείτε στο sommelier μας ή επικοινωνήστε μαζί μας.

## Επιλογή Ελληνικών Τυριών €10

Κάποια πιάτα μπορεί να περιέχουν ίχνη ξηρών καρπών ή παράγωγά τους.  
Ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές ιδιαιτερότητες.

## GARDEN & NATURE

### Παντζάρια

σταφύλια | βλίτα | αμύγδαλα

### Σελινόριζα

κατσικίσιο τυρί | ακλάδι | γαρίφαλο

### Mous Κολοκύθας

κάστανα | μαυρή τρούφα

### Ριζότο Γεμιστά\*

ντομάτα | κολοκυθοανθός | δυόσμος

### Μουσακάς

μανιτάρια | μελιτζάνα | μπεσαμέλ πατάτας

### Σοκολάτα 66%

κεράσι | φιστίκι Αιγίνης | παγωτό Kirsch

## Tasting Menu

5\* | 6 πιάτα €70 | €85

## Wine Pairing

75ml / ποτήρι

Οινέας	€48		€54
Ευρώπη	€52		€60
Θέμις	€62		€74
Διόνυσος	€74		€88
Άτλας	€88		€105

Αυτά τα ονόματα αντιστοιχούν σε συγκεκριμένες επιλογές από wine pairings.  
Για περισσότερες πληροφορίες, απευθυνθείτε στο sommelier μας ή επικοινωνήστε μαζί μας.

## Επιλογή Ελληνικών Τυριών €10

Κάποια πιάτα μπορεί να περιέχουν ίχνη ξηρών καρπών ή παράγωγά τους.  
Ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές ιδιαιτερότητες.