



TASTING MENUS

Executive Chef: Γκίκας Ξενάκης

EARTH & SEA

Ντάκος

ξινομυζήθρα | ντομάτα | κάππαρη

Καβούρι

φινόκιο | ροδάκινο | χαμομήλι

Κεφτεδάκι Ω3**

πατάτα | γιαούρτι | ούζο

Μπακαλιάρος*

παντζάρια | βλήτα | αμύγδαλα

Αρνί

φασολάκια | μελιτζάνα | κύμινο

Τάρτα Βερούκοκο

αμύγδαλο | λουίζα | σορμπέ βερούκοκο

4 πιάτα** | €45

Wine Pairing | €25

5 πιάτα* | €55

Wine Pairing | €30

6 πιάτα | €65

Wine Pairing | €35

Επιλογή Ελληνικών Τυριών €9

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

GARDEN & NATURE

Φέτα Καπούζι

crème brûlée φέτας | ρόκα | wasabi

Παντζάρια

σταφύλια | βλήτα | αμύγδαλα

Φάβα**

κολοκυθάκι | ροδάκινο | αγουρίδα

Γεμιστά*

ντομάτα | κολοκυθοανθός | дуόσμος

Μουσακάς

μανιτάρια | μελιτζάνα | μπεσαμέλ πατάτας

Φράουλα

γιαούρτι | βασιλικός | σορμπέ φράουλα

4 πιάτα** | €45

Wine Pairing | €25

5 πιάτα* | €55

Wine Pairing | €30

6 πιάτα | €65

Wine Pairing | €35

Επιλογή Ελληνικών Τυριών €9

Τα Tasting Menus είναι σχεδιασμένα για να προσφέρονται
κατ' άτομο σε όλο το τραπέζι έως τις 22:45