

A LA CARTE



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

“Χορτόπιτα”

άγρια χόρτα | φέτα | φύλλο

€14

Γαρίδα Κοιλιάδας

κεράσι | κεφίρ | τριαντάφυλλο

€18

Ψητό Καλαμάρι

σταφίδες | βολάκι Άνδρου | μάραθος

€17

Ταρτάρ “Γιουβαρλάκι”

μοσχάρι Ω3 | αυγολέμονο | άνηθος

€18

Μους Κολοκύθας

κάστανα | απάκι | μαύρη τρούφα

€16

Πασίτσιο

χοντρό μακαρόνι | ουρά μόσχου | shiitake

€16

ΚΥΡΙΩΣ

Κουσκουσάκι Μπουρδέτο

σκορπίνα | μύδια | καλαμάρι

€22

Χριστόψαρο

καλαμπόκι | φασολάκια | πιπεριά Φλωρίνης

€30

Ορτύκι

φάβα | αχλάδι | κόκκινο λάχανο

€22

Χοιρινά Μάγουλα

πατάτα | αντίβ | ξινόμπλο

€26

Κόντρα Μόσχου

μανιτάρια | ψητά κρεμμύδια | μαύρη τρούφα

€32

Αρνί

μαϊντανόριζα | κουρμάς | φασκόμπλο

€26

EARTH & SEA

“Χορτόπιτα”

άγρια χόρτα | φέτα | φύλλο

Γαρίδα Κοιλιάδας

κεράσι | κεφίρ | τριαντάφυλλο

Ταρτάρ “Γιουβαρλάκι”*

μοσχάρι Ω3 | άνηθος | αυγολέμονο

Χριστόψαρο*

καλαμπόκι | φασολάκια | πιπεριά Φλωρίνης

Πατάτες στη Στάχτη

μανιτάρια | καπνιστή γραβιέρα Νάουσας

Αρνί

μαϊντανόριζα | κουρμάς | φασκόμπλο

Λευκή Σοκολάτα

γιαούρτι | αμύγδαλο | φρούτα του δάσους

GARDEN & NATURE

“Χορτόπιτα”

άγρια χόρτα | φέτα | φύλλο

Ραβιόλι Μπριάμ

μελιτζάνα | ντομάτα | φέτα

Μους Κολοκύθας*

κάστανα | απάκι | μαύρη τρούφα

Chef's Garden*

ωμά και ψητά λαχανικά | ελαιόλαδο

Πατάτες στη Στάχτη

μανιτάρια | καπνιστή γραβιέρα Νάουσας

Κουσκουσάκι Λαχανικών

shiitake | λάχανο | τρούφα

Λευκή Σοκολάτα

γιαούρτι | αμύγδαλο | φρούτα του δάσους

7 πιάτα | €75*

Wine pairing | Ελληνικός Αμπελώνας €38

| Διεθνής Αμπελώνας €50

5 πιάτα | €55

Wine pairing | Ελληνικός Αμπελώνας €28

| Διεθνής Αμπελώνας €40

Επιλογή Ελληνικών Τυριών €7

Ποικιλία από χειροποίητα ψωμιά

€4 | άτομο

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

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