



TASTING MENUS

Executive Chef: Γκίκας Ξενάκης

EARTH & SEA

Ντάκος

ξινομυζήθρα | ντομάτα | κάππαρη

Καβούρι

κολοκύθι | λουίζα | κανθαρέλες

Mous Κολοκύθας**

απάκι | κάστανο | μαύρη τρούφα

Ψάρι Ημέρας*

βλήτα | ρεβύθια | άγριος μάραθος

Αρνί

μελιτζάνα | πιπεριά Φλωρίνης | κύμινο

Σύκο

λευκή σοκολάτα | αμύγδαλο | μαυροδάφνη

4 πιάτα** | €40

Wine Pairing | €25

5 πιάτα* | €50

Wine Pairing | €30

6 πιάτα | €60

Wine Pairing | €35

Επιλογή Ελληνικών Τυριών €7

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

GARDEN & NATURE

Ντάκος

ξινομυζήθρα | ντομάτα | κάππαρη

Κολοκύθι

ξινόχοντρος | κρέμα τυριού | δυόσμος

Mous Κολοκύθας**

κάστανο | μαύρη τρούφα

Μελιτζάνα*

φυστικοβούτυρο | γκρανόλα | μαγιά

Ραβιόλι

πορτσίνι | κατσικίσιο τυρί | μαϊντανός

Σύκο

λευκή σοκολάτα | αμύγδαλο | μαυροδάφνη

4 πιάτα** | €40

Wine Pairing | €25

5 πιάτα* | €50

Wine Pairing | €30

6 πιάτα | €60

Wine Pairing | €35

Επιλογή Ελληνικών Τυριών €7

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