



TASTING MENUS

Executive Chef: Γκίκας Ξενάκης

EARTH & SEA

Ντάκος

ξινομυζήθρα | ντομάτα | κάπαρη

Καβούρι

κολοκύθι | κανθαρέλες | λουίζα

Αγκινάρα**

αμύγδαλο | σταφύλι | πέστο μυρωδικών

Ψάρι Ημέρας*

βλήτα | ρεβύθια | άγιος μάραθος

Αρνί

μελιτζάνα | νεροκρέμμυδο | πιπεριά Φλωρίνης

Σφακιανή πίτα

κρεμέ μέλι - ανθότυρο | sorbet μούσμουλο

6 πιάτα | €60

Wine Pairing | €35

5 πιάτα* | €50

Wine Pairing | €30

4 πιάτα** | €40

Wine Pairing | €25

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 | κάπαρη

Κολοκύθι

ξινόχοντρος | κρέμα τυριού | δυόσμος

Αγκινάρα**

αμύγδαλο | σταφύλι | πέστο μυρωδικών

Μελιτζάνα*

φυστικοβούτυρο | νεροκρέμμυδο | μαγιά

Ραβιόλι

πορτσίνι | κατσικίσιο τυρί | μαϊντανός

Σφακιανή πίτα

κρεμέ μέλι - ανθότυρο | sorbet μούσμουλο

6 πιάτα | €60

Wine Pairing | €35

5 πιάτα* | €50

Wine Pairing | €30

4 πιάτα** | €40

Wine Pairing | €25

Επιλογή Ελληνικών Τυριών €7

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