

MENΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

01

€120 P/P
MENU RATE

Amuse-bouche

Σφαίρα γιαουρτιού • ραβιόλι
σπανακόρυζο • παρφέ μανιταριού
• σούπα παρμοντιέ με σύγκλινο

Χτένια

Καμένο αγγούρι • χαβιάρι ταπιόκας
σάλτσα με ελαιόλαδο και λεμονόχορτο

Ταρτάρ μοσχαριού

Κρέμα κολοκυθιού • τραγανή κινόα
• σάλτσα από όστρακα

Μπαρμπούνι

Κρέμα μελιτζάνας • μαρμελάδα τομάτας
• σάλτσα κύμινο

Φιλέτο μοσχάρι

Κρέμα πατάτας • μανιτάρια
• σάλτσα κρεμμυδιού με ξύδι

Pre dessert

Choux με ναμελάκα τόνκα • μπεζές
• τάρτα με ναμελάκα καραμέλας
• σορμπέ δενδρολίβανο

Λευκή σοκολάτα

Μοσχολέμονο • ροδάκινο • φιστίκια
Αιγίνης • sorbet ροδάκινο

Mignardises

Cheesecake, brownie

DEGUSTATION
MENU

01

€45 P/P
WINE PAIRING

Amuse-bouche

Yogurt sphere • ravioli with spinach rice
• mushroom parfait • parmantier soup
with siglino pork meat

Scallops

Burnt cucumber • tapioca caviar with
olive oil and lemongrass sauce

Beef tartare

Zucchini cream • crispy quinoa
• shellfish sauce

Red mullet

Eggplant cream • tomato jam
• cumin sauce

Beef fillet

Potato cream • mushrooms
• onion and vinegar sauce

Pre dessert

Choux with namelaka tonka • meringue
• tart with caramel namelaka
• rosemary sorbet

White chocolate

Lime • peach • pistachios
• peach sorbet

Mignardises

Cheesecake • brownie

€100 P/P
MENU RATE

€45 P/P
WINE PAIRING

Amuse-bouche

Σφαίρα γιαουρτιού • ραβιόλι
σπανακόρυζο • παρφέ μανιταριού
• σούπα παρμοντιέ με σύγκλινο

Χτένια

Καμένο αγγούρι • χαβιάρι ταπιόκας
σάλτσα με ελαιόλαδο και λεμονόχορτο

Αιγαιοπελαγίτικο λαβράκι σαβόρε

Ημίπαστο λαβράκι • σταφύλια
• μαραθόριζα • ζωμός δεντρολίβανο

Τριλογία τομάτας

Ταρτάρ από κίτρινα ντοματίνια
• sorbet τομάτας • ζωμός τομάτας
• κράκερ ελιάς

Σφυρίδα

Αχιβάδες • αγκινάρα τουρσί
• κρέμα κολοκυθίου • σάλτσα μαϊντανού
με κάπαρη

Pre dessert

Choux με ναμελάκα τόνκα • μπεζές
• τάρτα με ναμελάκα καραμέλας
• σορμπέ δενδρολίβανο

Σοκολάτα γάλακτος

Κεράσι • αμύγδαλο • παγωτό Amaretto

Mignardises

Cheesecake, brownie

Amuse-bouche

Yogurt sphere • ravioli with spinach rice
• mushroom parfait • parmantier soup
with siglino pork meat

Scallops

Burnt cucumber • tapioca caviar with
olive oil and lemongrass sauce

Aegean Sea bass

Semi-salty sea bass • grapes
• fennel root • rosemary broth

Tomato trilogy

Yellow cherry tomato tartare
• tomato sorbet • tomato broth
• olive crackers

Grouper

Clams • pickled artichokes
• zucchini cream • parsley sauce
with capers

Pre dessert

Choux with namelaka tonka • meringue
• tart with caramel namelaka
• rosemary sorbet

Milk chocolate

Cherry • almonds • Amaretto ice-cream

Mignardises

Cheesecake • brownie