
ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Χτένια

Καμένο αγγούρι • χαβιάρι ταπιόκας
• σάλτσα με ελαιόλαδο και λεμονόχορτο

26

Αιγαιοπελαγίτικο λαβράκι σαβόρε

Ημίπαστο λαβράκι • σταφύλια
• μαραθόριζα • ζωμός δεντρολίβανο

24

Tartare μοσχαριού

Κρέμα κολοκυθιού • τραγανή κινόα
• σάλτσα από όστρακα

26

Καπνιστό χέλι

Τερίνα φάβας • χουρμάδες με ψητό λεμόνι
• chips κρεμμυδιού • σάλτσα από οστρακόδερμα

28

Τριλογία τομάτας

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

22

STARTERS

Scallops

Burnt cucumber • tapioca caviar
• olive oil and lemongrass sauce

Aegean sea bass

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

Beef tartare

Zucchini cream • crispy quinoa
• shellfish sauce

Smoked eel

Fava terrine • dates with roasted lemon
• onion chips • shellfish sauce

Tomato trilogy

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

ΚΥΡΙΩΣ

Σφυρίδα

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

36

Μπαρμπούνι

Κρέμα μελιτζάνας • μαρμελάδα τομάτας
• σάλτσα κύμινο

38

Αρνάκι

Πουρέ ρεβιθάδας • μπριαμάκι λαχανικών
• γαλένι • σάλτσα δεντρολίβανου

36

Παντζάρια σε υφές

Brulle φέτας • πίκλα κρεμμυδιού
• κρέμα βερίκοκο με σαφράν

28

Μοσχαράκι φιλέτο

Κρέμα πατάτας •μανιτάρια
• σάλτσα κρεμμυδιού με ξύδι

42

ΜΑΙΝ

Grouper

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

Mullet

Eggplant cream • tomato jam
• cumin sauce

Lamb

Chickpea purée • vegetable briam
• galeni cheese • rosemary sauce

Beetroot textures

Feta brulle • pickled onions
• apricot cream with safran

Beef fillet

Potato cream • mushrooms
• onion and vinegar sauce

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Σοκολάτα γάλακτος

Κεράσι • αμύγδαλο • παγωτό Amaretto

21

Λευκή σοκολάτα με μοσχολέμονο

Ροδάκινο • φιστίκι Αιγίνης
• sorbet ροδάκινο

21

DESSERTS

Milk chocolate

Cherry • almonds • Amaretto ice-cream

White chocolate with lime

Peaches • pistachios • peach sorbet