



A la cart Menu

Ορεκτικά - Starters

- Ποικιλία Μανιταριών με Πετιμέζι & Πιπέρι Sichuan
Variety of Mushrooms with Grape Molasses & Sichuan Pepper 10 €
- Καπνιστό Σκουμπρί, Τραχανάς με Γλυκό Κυδώνι & Καφέ Εσπρέσο
Smoked Mackerel, Trachanas with Sweet Quince & Espresso Coffee 12 €
- Ποσέ Σολομός, Αβοκάντο, Φακές beluga & Αφρός Ιβίσκου
Poached Salmon, Avocado, Beluga Lentils & Hibiscus Espuma 14 €

Σαλάτα - Salads

- Ντοματίνια με Παξιμάδι Χαρουπιού, Πέστο από Αβοκάντο & Βασιλικό, Μοτσαρελίνια & Vinaigrette Λεμονιού με Βανίλια
Cherry Tomatoes with Carob Rusk, Pesto of Avocado and Basil, Mozzarella Cheese & Lemon Vinaigrette with Vanilla 14 €
- Baby Jem με Μυρωδικά, Γίδινη Γραβιέρα, Λιαστή Τομάτα, Goji Berries, Χειροποίητα Κρουτόν & Vinaigrette Παλαιωμένου Τυριού
Baby Jem with Fresh Herbs, Goat Gruyere, Dry Tomatoes, Goji Berries, Gnocco Fritto & Aged Cheese Vinaigrette 14 €
- Quinoa Σαλάτα με Ψητά Λαχανικά, Ξηρούς Καρπούς, Σολομό Gravlax & Vinaigrette από Κυδώνι & Πράσινη Μουστάρδα
Quinoa Salad with Roasted Vegetables, Mixed Nuts, Gravlax Salmon, Quince Vinaigrette with Green Mustard Seeds. 14 €

Κυρίως - Main Course

Ριζότο με Ποικιλία Μανιταριών του Δάσους & Λάδι Τρούφας
Risotto with Variety of Forest Mushrooms and Truffle Oil 14 €

Λαζανάκι με Prosciutto, Σπαράγγια, Κρέμα Γίδινου Τυριού & Πούδρα Φουντούκι
Linguini with Prosciutto, Asparagus, Goat Cream Cheese & Hazelnut Powder 16 €

Beef Tagliata Inside Skirt με Κακαόσπορο, Πιπέρι Sichuan, Espresso Sponge & Baby
Λαχανικά
Beef Tagliata Inside Skirt Marinated with Cacao Beans & Sichuan Pepper, Espresso
Sponge & Baby Vegetables 18 €

Φιλέτο Μπούτι Κοτόπουλο με Πατάτα Dauphinois & Σάλτσα Μαύρης Μπίρας με
Βύσσινο
Chicken Filet with Dauphinois Potato & Dark Cherry Beer Sauce 14 €

Φιλέτο Τσιπούρας με Κρούστα Μυρωδικών, Πουρέ Περουβιανής Πατάτας & Σάλτσα
Φουντούκι - Τρούφα
Sea Bream with Herb Crust, Vitelotte Puree & Hazelnut Sauce with Truffle Oil 16 €

Γλυκά - Desserts

Τιραμισού με Καφέ Εσπρέσσο & Αμαρέτο
Tiramisu with Espresso Coffee & Amaretto 8 €

Cream brulee με Pudding Καραμέλα & Κόκκινα Φρούτα
Cream brulee with Caramel Pudding & Fruit Rouge 8 €