



# TASTING MENUS

Executive Chef: Γκίκας Ξενάκης

## EARTH & SEA

### Καβούρι

φινόκιο | ροδάκινο | χαμομήλι

### Ταρτάρ 'Γιουβαρλάκι'

μοσχάρι Ω3 | αυγολέμονο | μάραθος

### Ραβιόλι με Κάστανο

κανθαρέλλες | μαύρη τρούφα | δενδρολίβανο

### Ψάρι Ημέρας\*

σελινόριζα | κρόκος Κοζάνης | μαρούλι

### Αρνί

torinambur | αγρίαμανιτάρια | κρεμμύδι

### Αχλάδι

κολοκυθόσπορος | μέλι ελάτης | μελισσόχορτο

5 πιάτα\* | €65

Wine Pairing | €40

Premium Wine Pairing | €70

6 πιάτα | €78

Wine Pairing | €48

Premium Wine Pairing | €84

Επιλογή Ελληνικών Τυριών €9

## GARDEN & NATURE

### Παντζάρια

σταφύλια | βλίτα | αμύγδαλα

### Σελινόριζα

κατσικίσιο τυρί | αχλάδι | γαρίφαλο

### Mous Κολοκύθας

κάστανα | μαύρη τρούφα

### Γεμιστά\*

ντομάτα | κολοκυθοανθός | δυόσμος

### Μουσακάς

μανιτάρια | μελιτζάνα | μπεσαμέλ πατάτας

### Σοκολάτα

περγαμόντο | χαμομήλι | καραμέλα

5 πιάτα\* | €65

Wine Pairing | €40

Premium Wine Pairing | €70

6 πιάτα | €78

Wine Pairing | €48

Premium Wine Pairing | €84

Επιλογή Ελληνικών Τυριών €9