



TASTING MENUS

Executive Chef: Gikas Xenakis

EARTH & SEA

Ντομάτα

ξυνομυζήθρα | πράσινες ελιές | βασιλικός

Μαγιάτικο

σταφύλια | βλίτα | πιπερόριζα

Κολοκυθοανθοί

ακινός | ρύζι | μάραθος

Ψάρι Ημέρας*

πατάτα | φασολάκια | μύδια τουρσί

Αρνί

μελιτζάνα | σταφίδα | γιαούρτι

Ροδάκινο Λουίζα

κρέμα βανίλια | κέικ ελαιόλαδο | sorbet ροδάκινο

GARDEN & NATURE

Ντομάτα

ξυνομυζήθρα | πράσινες ελιές | βασιλικός

Παντζάρι

σταφύλια | βλίτα | αμύγδαλα

Ψητή Σελινόριζα

κατσικίσιο τυρί | αχλάδι | άγρια μανιτάρια

Ριζότο 'Γεμιστά'*

ντομάτα | κολοκυθοανθοί | дуόσμος

Μανιτάρι

παστινάκι | δενδρολίβανο | demi glass λαχανικών

Φιστίκι

πραλίνα φιστίκι | κρέμα λεμόνι | sorbet αγριοκέρασο

Tasting Menu

5* πιάτα | €90/άτομο
6 πιάτα | €105/άτομο

Tasting Menu

5* πιάτα | €75/άτομο
6 πιάτα | €90/άτομο

Wine Pairing

75ml / ποτήρι

5* πιάτα | €50/άτομο
6 πιάτα | €60/άτομο

Premium Wine Pairing

75ml / ποτήρι

5* πιάτα | €75/άτομο
6 πιάτα | €90/άτομο

*Κάποια πιάτα μπορεί να περιέχουν ίχνη ξηρών καρπών ή παράγωγά τους.
Ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές ιδιαιτερότητες.*