



TASTING MENUS

Executive Chef: Γκίκας Ξενάκης

MENU I

Καραβίδα

λάχανο | ακλάδι | χαβιάρι

Ραβιόλι

κολοκύθα | περγαμόντο | γραβιέρα 1ου

Mous Κάστανο

Βασιλομανίταρο | σελινόριζα | demi - glass λαχανικών

Χριστόψαρο*

κουνουπίδι | αμύγδαλο | μελισσόχορτο

Μοσχάρι

εσαλώτ | τοπιναμπούρ | σάλτσα μαύρης τρούφας

Μήλο

κρέμα Βανίλια | Βατόμουρα | sorbet ξινόμηλο

MENU II

Παντζάρι

σταφύλια | βλίτα | αμύγδαλα

Ψητή Σελινόριζα

κατσικίσιο τυρί | ακλάδι | χρυσές τρομπέτες

Mous Κάστανο

Βασιλομανίταρο | σελινόριζα | demi - glass λαχανικών

Ριζότο*

καραβίδα | κρόκος Κοζάνης | εστραγκόν

Αρνί

καρότο | παστινάκι | κυδώνι

Σοκολάτα

κάστανο | crumble μπαχαρικών | sorbet μανταρίνι

Tasting Menu

5* πιάτα | €95/άτομο
6 πιάτα | €110/άτομο

Tasting Menu

5* πιάτα | €70/άτομο
6 πιάτα | €85/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.