



TASTING MENUS

Executive Chef: Γκίκας Ξενάκης

EARTH & SEA

Καβούρι

φινόκιο | μήλο | χαμομήλι

Ταρτάρ 'Γιουβαρλάκι'

μοσχάρι Ω3 | αυγολέμονο | μάραθος

Mous Κολοκύθας

κάστανα | απάκι | μαύρη τρούφα

Ψάρι Ημέρας*

φακές Δομοκού | καρότο | σπανάκι

Αρνί

torinambur | αγρία μανιτάρια | κρεμμύδι

Ganache Σοκολάτας

φουντούκι | δενδρολίβανο | sorbet τσάι

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

Mous Μακεδονικού Χαλβά

πραλίνα από ταχίνι | φιστίκι Αιγίνης | σορμπέ λεμόνι

5 πιάτα* | €65

Wine Pairing | €40

Premium Wine Pairing | €70

6 πιάτα | €78

Wine Pairing | €48

Premium Wine Pairing | €84

Επιλογή Ελληνικών Τυριών €9