



# TASTING MENUS

Executive Chef: Γκίκας Ξενάκης

## EARTH & SEA

### Ντάκος

ξινομυζήθρα | ντομάτα | κάππαρη

### Καβούρι

φινόκιο | βανίλια | χαμομήλι

### Κεφτεδάκι Ω3\*\*

ταρτάρ μόσχου | πατάτα | γιαούρτι

### Ψάρι Ημέρας\*

παντζάρια | βλήτα | αμύγδαλα

### Αρνί

φασολάκια | μελιτζάνα | κύμινο

### Σφακιανή Πίτα

μέλι | ξεροτήγανα | σορμπέ σταφύλι

4 πιάτα\*\* | €45

Wine Pairing | €25

5 πιάτα\* | €55

Wine Pairing | €30

6 πιάτα | €65

Wine Pairing | €35

Επιλογή Ελληνικών Τυριών €9

## GARDEN & NATURE

### Φέτα Καπούζι

crème brûlée φέτας | ρόκα | wasabi

### Παντζάρια

σταφύλια | βλήτα | αμύγδαλα

### Φάβα\*\*

κολοκυθάκι | ροδάκινο | αγουρίδα

### Γεμιστά\*

ντομάτα | κολοκυθοανθός | дуόσμος

### Μουσακάς

μανιτάρια | μελιτζάνα | μπεσαμέλ πατάτας

### Μους Μακεδονικού Χαλβά

πραλίνα από ταχίνι | φιστίκι Αιγίνης | σορμπέ λεμόνι

4 πιάτα\*\* | €45

Wine Pairing | €25

5 πιάτα\* | €55

Wine Pairing | €30

6 πιάτα | €65

Wine Pairing | €35

Επιλογή Ελληνικών Τυριών €9