



TASTING MENUS

Executive Chef: Γκίκας Ξενάκης

EARTH & SEA

Καβούρι

φινόκιο | βανίλια | χαμομήλι

Ταρτάρ 'Γιουβαρλάκι'

μοσχάρι Ω3 | αυγολέμονο | μάραθος

Mous Κολοκύθας**

κάστανα | απάκι | μαύρη τρούφα

Ψάρι Ημέρας*

φακές Δομοκού | καρότο | σπανάκι

Αρνί

torinambur | αγρία μανιτάρια | κρεμμύδι

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

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 Χαλβάς

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