



# TASTING MENUS

Executive Chef: Γκίκας Ξενάκης

## EARTH & SEA

### Παντζάρι

βανίλια | χόρτα | αμύγδαλα

### Κέφαλος

λάχανο | ξινόμηλο | άνηθος

### Ρεβυθάδα

κολοκυθάκι | μάραθος | πιπεριά

### Ψάρι Αιγαίου \*\*

μπρόκολο | κολοκύθα

### Παστίτσιο \*

ουρά μόσχου | άγρια μανιτάρια

### Αρνί

φάβα | kale | πράσινες ελιές

### Crèmeux Ελληνικού Καφέ

φουντούκι | σμέουρο | τριαντάφυλλο

#### Tasting Menu

5 πιάτα **	€ 90
6 πιάτα *	€ 105
7 πιάτα	€ 120

#### Wine Pairing

75 ml/ ποτήρι

5 πιάτα	€ 50
6 πιάτα	€ 60
7 πιάτα	€ 70

## GARDEN & NATURE

### Παντζάρι

βανίλια | χόρτα | αμύγδαλα

### Κολοκύθα

μανούρα Σίφνου | φιστίκι | μανταρίνι

### Ρεβυθάδα

κολοκυθάκι | μάραθος | πιπεριά

### Κουνουπίδι \*\*

φουντούκι | αχλάδι | γραβιέρα Ολύμπου

### Κάστανα \*

λαχανάκια | torinambur | κρεμμύδι

### Άγρια Μανιτάρια

παστινάκι | μαύρη τρούφα

### Crèmeux Ελληνικού Καφέ

φουντούκι | σμέουρο | τριαντάφυλλο

#### Tasting Menu

5 πιάτα **	€ 75
6 πιάτα *	€ 90
7 πιάτα	€ 105

#### Premium Wine Pairing

75 ml/ ποτήρι

5 πιάτα	€ 75
6 πιάτα	€ 90
7 πιάτα	€ 105