

MENΟΥ ΔΕΙΠΝΟΥ - DINNER MENU

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

- ✓ Χταπόδι | υφές αράκα | πίκλα κρεμμυδιού | λάδι άνηθου **20,00 €**
 - ✓ Octopus | pea textures | pickled onion | dill oil **20,00 €**
- ✓ Αθηναϊκή | λαβράκι | μαγιονέζα μυρωδικών | μιξ λαχανικών | φρέσκα μυρωδικά **12,00 €**
- ✓ Athenian | sea bass | herb mayonnaise | seasonal vegetables | fresh herbs **12,00 €**
 - ✓ Σεβίτσε γαρίδας | φράουλα | πράσινο μήλο | σορμπέ βασιλικού **18,00 €**
 - ✓ Shrimp ceviche | strawberry | green apple | basil sorbet **18,00 €**
 - ✓ Καρπάτσιο λαβρακιού | φρούτα του πάθους | νόρι | ντρέσινγκ παντζαριού | κράμπλ βατόμουρου **18,00 €**
 - ✓ Sea bass carpaccio | passion fruit | nori | beetroot dressing | raspberry crumble **18,00 €**
 - ✓ Αραντσίνι χταπόδι | ταραμάς | λάδι φρέσκου κρεμμυδιού **17,00 €**
 - ✓ Octopus arancini | tarاما cream | spring onion oil **17,00 €**
 - ✓ Φύλλο τηγανιού | φέτα Χαλκιδικής | σπανάκι | πράσο **13,00 €**
 - ✓ Crispy phyllo pastry | Halkidiki feta | spinach | leek **13,00 €**
 - ✓ Μύδια σαγανάκι | μπίσκ | κρόκος Κοζάνης | κριταμο τουρσί **14,00 €**
 - ✓ Mussels saganaki | bisque | Kozani saffron | pickled samphire **14,00 €**
 - Ραβιόλι |μανιτάρια του δάσους | δενδρολίβανο **13,00 €**
 - Ravioli | wild mushrooms | rosemary **13,00 €**

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

- ✓ Παντζάρι | ξυνόγαλο | ντρέσινγκ πορτοκαλιού **15,00 €**
- ✓ Beetroot | strained yogurt | orange dressing **15,00 €**
- ✓ Ελληνική | φέτα | ντομάτα | αγγούρι | κρεμμύδι | πιπεριά | παξιμάδι | κάπαρι **15,00 €**
- ✓ Greek salad | feta cheese | tomato | cucumber | onion | pepper | barley rusk | capers **15,00 €**
- ✓ Μπουράτα | ψητό ροδάκινο | ντοματίνια | κραμπλ καφέ | λάδι βασιλικού **16,00 €**
- ✓ Burrata | grilled peach | cherry tomatoes | coffee crumble | basil oil **16,00 €**
- ✓ Άισμπεργκ | λουκουμάς τυριών | καβουρδισμένο φουντούκι | τσιπς κρεμμυδιού | ντρέσινγκ αντζούγιας **15,00 €**
- ✓ Iceberg lettuce | cheese fritters | roasted hazelnut | onion chips | anchovy dressing **15,00 €**

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ | PASTA & RISOTTO

- ✓ Φρέσκο ζυμαρικό με μελάνι σουπιάς | αχιβάδες | αυγά χελιδονόψαρου | εσπεριδοειδή | σκόρδο | τσίλι **18,00 €**
- ✓ Fresh squid ink pasta | clams | flying fish roe (tobiko) | citrus | garlic | chili **18,00 €**
- Κριθαρότο | γαρίδα σωτέ | τσορίθο | σάλτσα ντομάτας | μπισκ **19,00 €**
- Kritharoto (orzo risotto) | sautéed shrimp | chorizo | tomato sauce | bisque **19,00 €**
- ✓ Ριζότο | μανιτάρια | λευκή τρούφα | φρέσκα βότανα | γραβιέρα **18,00 €**
- ✓ Risotto | mushrooms | white truffle | fresh herbs | graviera cheese **18,00 €**

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ – MAIN COURSE

- Μουσακάς | μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος | νιόκι | καπνιστή μελιτζάνα | κρέμα μπεσαμέλ **25,00 €**
- Moussaka | slow cooked beef short rib | gnocchi | smoked eggplant | béchamel **25,00 €**
- Μοσχάρι φιλέτο | πίκλα σιμέτζι | σαμπαγιόν μανιταριών | κρέμα μελιτζάνας στον άνθρακα **40,00 €**
- Beef fillet | pickled shimeji mushrooms | mushroom sabayon | charcoal eggplant cream **40,00 €**
- Πικάνια | ψητός ανανάς | μπλε τυρί | καβουρδισμένο σουσάμι | γκρεμολάτα **38,00 €**
- Picanha | grilled pineapple | blue cheese | toasted sesame | cremolata **38,00 €**
- Φιλέτο στήθος κοτόπουλο | υφές σελινόριζας | σάλτσα καρύδας με κάρυ **18,00 €**
 - Chicken breast fillet | celeriac textures | coconut curry sauce **18,00 €**
- Πανσέτα | κρέμα γλυκοπατάτας με εσπρέσο | μανιτάρια του δάσους | σάλτσα μανιταριού | άρωμα πεύκου **20,00 €**
- Pork belly | sweet potato cream with espresso | wild mushrooms | mushroom sauce | pine aroma **20,00 €**
- ✓ Φιλέτο λαβράκι | κρέμα φινόκιο με μίσο | μπέιμπυ λαχανικά | σάλτσα βουτύρου **25,00 €**
- ✓ Sea bass fillet | fennel-miso cream | baby vegetables | butter blanc **25,00 €**
- ✓ Φιλέτο από ψάρι ημέρας | άγρια χόρτα | κρέμα αυγολέμονο | λάδι άνηθου **25,00 €**
 - ✓ Fish of the day fillet | wild greens | egg-lemon cream | dill oil **25,00 €**

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ-ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ | DESSERTS-SEASONAL FRUITS



- ✓ Εκμέκ κανταΐφι | καβουρδισμένα αμύγδαλα | κανέλα | κρέμα βανίλια | σάλτσα φιστικιού Αιγίνης **10,00 €**
 - ✓ Ekmek kantaifi | roasted almonds | cinnamon | vanilla | Aegina pistachio sauce **10,00 €**
- ✓ Προφιτερόλ | σου | μους πραλίνας | σοκολάτα γκανάζ | κρέμα βανίλιας | κραμπλ φουντουκιού **10,00 €**
- ✓ Profiterole | choux pastry | praline mousse | chocolate ganache | vanilla cream | hazelnut crumble **10,00 €**
- ✓ Φρουτοσαλάτα από φρέσκα φρούτα εποχής **8,00 €**
 - ✓ Fresh seasonal fruit salad **8,00 €**

Ο Chef Παρασκευάζει Πιάτα Ημέρας. Ρωτήστε μας για τις επιλογές μας.

Όλες οι παρασκευές είναι χειροποίητες.

The Chef prepares specials daily. Ask us about the available options. All dishes are handmade.

Όλα τα εδέσματα παρασκευάζονται
με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ελληνικής παραγωγής.
All dishes are prepared
with extra virgin olive oil of Greek production.

Όλα τα εδέσματα με  είναι οι vegetarian επιλογές.
All dishes marked with  are vegetarian options.

Όλα τα φρέσκα βότανα που χρησιμοποιούμε για τις ανάγκες του μενού είναι από το δικό
μας κήπο.
All fresh herbs are sourced from our own garden.

Σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011, ορισμένα πιάτα ενδέχεται να περιέχουν
αλλεργιογόνα ή ίχνη αυτών.

Για περισσότερες πληροφορίες, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό.

Please note that, according to Regulation (EU) No. 1169/2011, dishes may contain
allergens or traces thereof.

For further information, please consult your server.