

Καλωσόρισμα

- Ταρτάκι / αμύγδαλο / καφές / αυγοτάραχο
 - Λευκό σπαράγγι / καρμπονάρα
- Τηγανητό καλαμάρι / πορι / καμένα λεμόνια

Καραβίδα

Μαύρες φακές / cranberries / hollandaise με μεδούλι μόσχου / αυγοτάραχο
**Milia Riza Blanc de Noir / Αγιωργίτικο / Νεμέα -2020-*

Καλαμάρι

Αμύγδαλο / γκοργκοντζόλα / χαβιάρι
**34 / Ασύρτικο / Κτήμα Καραμολέγκος / Σαντορίνη -2020-*

Καλαρρύτικο αρνί τατάκι

Χο sauce / παντζάρι / καφές
**Chateau Cambon Brouilly / Gamay / Beaujolais -2021-*

Τηγανόψωμο

Παλαιωμένη γραβιέρα / μέλι καστανιάς
**Rawditis / Κτήμα Oenops / Δράμα -2021-*

Καλκάνι

Μύδια / N'duja / καπνιστή beurre blanc / πάστα πορι / μιζούνα
**Milly Lamartine / Chardonnay / Heritiers du Comte Lafon / Macon -2021-*

Iberico Bellota Presa

Tamarin paste / τηγανητός φαγόπυρος / καθαρέλες / σάλτσα από προζυμένιο ψωμί
**Santa Rita Hills / Pinot Noir / Sandhi Wines / Καλιφόρνια -2020-*

Χαμομήλι – Μέντα

Παγωτό χαμομήλι / αφρός μέντας / λευκή σοκολάτα – ταχίни

Φιστίκι – Μανταρίνι

Financier φιστίκι / ganache φιστίκι / πραλίνα φιστίκι / παρφέ μανταρίνι / gel μανταρίνι
**Noisetto / Frongart / Liqueure alia Nocciola*

75,00 € / Άτομο

*35,00 € / Wine pairing

Προζυμένιο ψωμί και φρέσκο βούτυρο / Άτομο (3.00)

ΠΑΛΑΜΙΔΑ (19,00)

σέλινο / αχλάδια σε ζύμωση / ραπανάκια / furikake

TARTARE ΜΟΣΧΟΥ (21,00)

βιολογικό μοσχαρίσιο φιλέτο / φέτα / πελτές ντομάτας σε ζύμωση / πατατάκια / cajun

ΛΑΧΑΝΟ (14,00)

μήλο / κάρυ / εστραγκόν / γκοργκοντζόλα

ΡΑΒΙΟΛΙ (14,00)

καρότο / vadouvan / dashi από καπνιστό χέλι / chili/ τζίντζερ

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ (18,00)

παστινάκι / chutney chorizo / σέσκουλα / vinaigrette από πράσινο πιπέρι τουρσί

ΡΕΒΥΘΑΔΑ (20,00)

μοσχαρίσιο μεδούλι / караβίδες

ΣΥΚΩΤΙ (15,00)

vadouvan / πίκλα κρεμμύδι / φύλλα μουστάρδας / μυρτιλα σε ζύμωση

ΚΟΚΟΡΑΣ (19,00)

πελτές ντομάτας / ξινός τραχανάς / αρσενικό Νάξου

ΚΑΛΑΡΡΥΤΙΚΟ ΑΡΝΙ (22,00)

τοπιναμπούρ / σπαράγγια / αμπελοφάσουλα / παστός κρόκος αυγού / σουμάκ

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ (τιμή ανάλογη του ψαριού)

Bloody Mary / σέλινο / λευκό σπαράγγι / XO sauce