
MENU

ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

Prosciutto Ευρυτανίας	6.5
Μοσχάρι με τρούφα	7.0
Χοιρινομέρι κρασάτο	6.0
Σαλάμι Μαυρη Παπαρούνα	6.5
Πλατώ γευσιγνωσίας αλλαντικών	15.0

ΤΥΡΙΑ

Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π	6.0
Morbier France με στάχτη	7.5
Βολάκι Ανδρου	6.0
Κασέρι με τρούφα Κοζάνης	7.0
Κρασογραβιέρα με Ξινόμαυρο	6.5
Πλατώ γευσιγνωσίας τυριών	18.0

food menu

Ζυμωτό ψωμί με dip ημέρας	4.5
Σαλάτα με καρότα, κουρκουμά, πορτοκάλι, τραγανά ρεβύθια, ανθότυρο	9.0
Πατατοσαλάτα με γλυκοπατάτες, μαρμελάδα καρότο, curry, τηγανητό kale, cashews	9.0
Κολοκύθα carpaccio, mascarpone noisette, τηγανητό φασκόμηλο, gel βαλσάμικο	8.0
Tartare vitello tonnato, μαρμελάδα κάπαρη, milk bread	14.0
Carpaccio μόσχου, ranch dressing, pesto ρόκας, πίκλα σιναπόσπορος	13.0
Ceviche λαβράκι φρικασέ, αρωματικό γάλα καρύδας, bok choy, άνηθος	14.0
Κουνουπίδι πανέ, gochujang dressing, μέλι, σουσάμι	10.0
Πατάτες, τρούφα, παρμεζάνα, μαγιονέζα	8.0
Flatbread cacio e pepe, bottarga αυγού, pangrattato	10.0
Burger, μαρμελάδα ντομάτας, dill sauce, κρέμα carbonara	13.0
Γαρίδες sauté, πουρές ρεβίθι, λαδολέμονο βασιλικού, ψητό μπρόκολο	13.0

CONTINUE

food menu

Κοτόπουλο με tequila, κρέμα καλαμποκιού, lime dressing, cracker κόλιανδρου	14.0
Vegetarian παστίτσιο, μπεσαμέλ κολοκύθας, ragoûtμανιταριού, καρυδόψιχα, rigatoni	13.0
Risotto κρεμμυδόσουπα, καραμελωμένο κρεμμύδι, custard παρμεζάνας, τηγανητό κρεμμύδι	14.0
Flap steak black angus, πίκλες, αρωματικό βούτυρο	22.0

desserts

Banoffee με Namelaka γιαουρτιού, χύμα φουντουκιού-σοκολάτας και παγωτό αλατισμένης καραμέλας	8.0
Black forest με Cremeux σοκολάτας, compote βύσινο, monte kirsch, παγωτό amarena, cacao crumble	8.0