



Tartar

Καρπάτσιο μοσχάρι dry aged 60 ημερων με κρέμα κυανού (ελληνικό ροκφόρ)
βινεγκρέτ τρούφας με μέλι & φουντούκι

Dry aged beef carpaccio 60 days with cyan cream (Greek Roquefort) truffle
vinaigrette with honey & hazelnut

16,40

Μελανούρι σεβίτσε με αλμυρικά, τοματίνια χρωματιστά, τσιλι και σούπα τομάτας
Saddled seabream sevice with savory, colored cherry tomatoes, chili & tomato soup

16,00

Appetizers

Αυγό τραγανό με άγρια μανιτάρια από τον Ταΰγετο, κρέμα πατάτας, τρούφα και τυρί
Σαν Μιχάλη Σύρου

Crispy egg with wild Taygetus mushrooms, potato cream, truffle & San Michalis Syros
cheese

17,00

Κρεατοπιτάκια παραδοσιακά με κονφί τομάτας, βασιλικό και ξινόγαλο με λάδι
δυόσμου & γαλάκτωμα με ξινόγαλο και δυόσμο

Traditional **meat pies** with tomato config, basil and sour milk with mint oil & emulsion
with sour milk and mint

14,90

Χαλούμι με ψητό λαχανο τουρσι, dukkah, χουμους με κυμινο και ροδι
Halloumi cheese with grilled pickled lettuce, dukkah, hummus with cumin &

pomegranate

14,50

Salads

Ελληνική σαλάτα με τοματίνια, μαλακή φέτα Τρίπολης, παξιμάδια χαρουπιού και καπαρόφυλλα

Greek Salad with cherry tomatoes, soft feta Tripolis cheese, carob rusk & capers
15,10

Καψαλισμένα **Λαχανικά** με χούμους, κατσικίσιο τυρί, καρύδι, ρόδι & βινεγκρέτ τρούφας
Roasted **Vegetables** with hummus, goat cheese, walnut, pomegranate & truffle vinaigrette
16,30

Main

Κριθαρότο με ψητές καραβίδες, παλαιωμένη γραβιέρα σπηλιάς Κρήτης και ζωμό καραβίδας

Barley with grilled crayfish, Cretan cave graviera cheese & crayfish broth
25,00

Λαυράκι φιλέτο με παλαιωμένο ριζότο, μάραθο, αυγοτάραχο Τρικαλινού & μαύρο σκόρδο

Sea bass fillet with aged risotto, fennel, Trikalino roe & black garlic
32,00

Αρνί σιγομαγειρεμένο για 12 ώρες με γεμιστή πιπεριά Φλωρίνης και μιλφείγ πατάτας
Lamb simmered for 12 hours with stuffed Florin pepper & potato millefeuille

28,00

Γουρουνοπούλα με τραγανό baby χοιρινό με δημητριακά, σταφίδα, αμύγδαλο, κρέμα καρότου και χαρίσα

Piglet with crispy baby pork with cereal, raisin, almond, carrot cream & charissa
29,00

Ριζότο με μάραθο, φινόκιο, μαύρο σκόρδο και αρωματικό πιπέρι κακάο
Risotto with fennel, φινόκιο, black garlic and aromatic cocoa pepper

24,00

Grilled

RIB EYE (300gr) 42,00

Μπριζολάκια Μαύρου Χοίρου (450gr)
Black Pork chops (450gr) 32,00

Sides

5,50

Τηγανιτές πατάτες / French Fries

Ψητό μαρούλι / Roasted lettuce

Μανιτάρια ραγού / Ragout mushrooms

Dessert

Selection of

- Μπακλαβάς** με παρφέ φυστίκι Αιγίνης, παγωτό λουκούμι τριαντάφυλλο και ζεστό σιρόπι τριανταφυλλο
Baklava with Aegina pistachio parfait, rose "loukoumi" ice cream and hot rose syrup
13,00
- Σφαίρα Σοκολάτας** με ναμελάκα φουντούκι, καραμελωμένους ξηρούς καρπούς, παγωτό βανίλια & αλμυρή καραμέλα
Chocolate ball with hazelnut noodles, caramelized nuts, vanilla ice cream & savory caramel
15,00
- Πορτοκαλόπιτα** με κρέμα πορτοκάλι & παγωτό καϊμάκι
Orange pie with orange cream & Kaimaki ice cream
9,00

