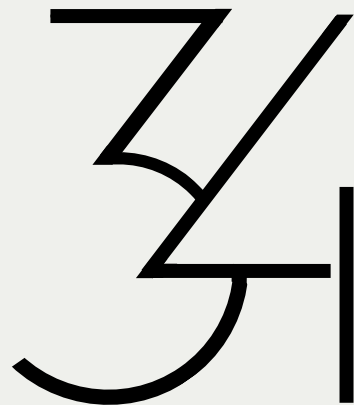


M E N U



Ταραμάς

Λάδι Μυρωδικών
Fish Roe - Herb Oil

8€

Σαλάτα Τοματίνια

Αγγούρι, Πιπεριά, Τηγανιτή Κάπαρη, Παξιμάδι
Χαρούπι, Βινεγκρέτ Μελάσσα, Μους Φέτας
*Tomato Salad - Cucumber, Pepper, Capers, Carob Rusk,
Molasses Vinaigrette, Feta Mousse*

9€

Σαλάτα Φακές Γαρίδες

Ψητά Λαχανικά, Βινεγκρέτ Γλυκό Τσίλι
*Lentil Shrimp Salad - Grilled Vegetables, Sweet Chili
Vinaigrette*

12€

Μιλφέιγ Λαχανικών

Ταλαγάνι, Βινεγκρέτ Βαλσάμικο
Vegetable Milfeuille - Talagani, Balsamic Vinaigrette

9€

Fish & Chips

Tartar sauce

17€

Καρπάτσιο Λαυράκι

Εσπεριδοειδή, Πιπερόριζα, Φρούτα του Πάθους, Μυρωδικά,
Gel Λεμονιού
*Sea Bass Carpaccio - Citrus Fruits, Ginger, Passion Fruit, Herbs,
Lemon Gel*

16€

Κοτόπουλο

Μανιτάρια, Ρύζι, Κινόα
Chicken - Mushrooms, Rice, Quinoa

15€

Ταρτάρ Μόσχου

Σάλτσα Tonkatsu, Τηγανιτή Κάπαρη, Αγγουράκι Τουρσί,
Φρέσκο Κρεμμύδι, Σόγια
*Beef tartare - Tonkatsu, Caper, Pickled Cucumber, Onion, Soy
Sauce*

16€

Ριζότο Γαρίδας

Σελινόριζα, Λεμόνι
Shrimp Risotto - Celery Root, Lemon

17€

Λευκό Ψάρι

Σάλτσα Μαγιάς, Χόρτα Εποχής, Καρότο, Κρεμμύδι, Κρόκος
*White Fish - Yeast Sauce, Wild Greens, Carrots, Onion,
Egg Yolk*

19€

Χοιρινή Πανσέτα

Πουρές Γλυκοπατάτας, Γλάσο Μέλι-Τσίλι
Pork Pancetta - Mashed Sweet Potatoes, Honey-Chili Glaze

18€

Φιλέτο Μόσχου

Πουρές Σέλινοριζα, Μοσχαρίσιο Jus
Beef Fillet - Purees Celeriac, Beef Jus

24€

D E S S E R T S

Τιραμισού

Τσιπς Κακάο, Ανθός Αλατιού
Tiramisou - Cocoa Chips, Sea Salt

8€

Κρέμα Λεμόνι

Κραμπλ Καρύδι, Μοντε Βανίλιας
Lemon Cream - Walnut Crumble, Vanilla Montee

8€

Οι παρασκευές μας γίνονται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες.
Τα προϊόντα με * αποθηκεύονται σε συνθήκες βαθιάς ψύξης -18°.