

DEGUSTATION MENU

Tasting Menu & Wine pairing / 5 courses	50€
Short Story Tasting Menu / 8 courses	50€
Long Story Tasting Menu / 14 courses	100€
Vegetarian Story Tasting Menu / 8 courses	50€

ALA CARTE MENU

Bread n Butter	3€
----------------	----

Starter

Crayfish, carrot, bisque	20€
Crab, cucumber, coriander, yuzu mayo	18€
Shrimp, zucchini, tomato, bottarga	16€
Peas, dill consommé, seaweed caviar	14€
Lamb tartare, brioche bun, harissa mayo, tarragon mustard, rosemary tomato paste, sauce	16€
Foie gras, lacto fermented white grapes, vinsanto-verjuice sauce	23€

Main

Monkfish, zucchini, yellow tomato, basil, black garlic roasted lemon cream, bisque	30€
Croaker, artichoke, caramelized onion tapioca, lobster pepper sauce	23€
John dory, cauliflower, salicorn, hollandaise	28€
Short ribs, smoked eggplant, tomato, arseniko cheese	25€
Quail, salsify, truffle, molasses sauce	25€
Guinea fowl, potato millefeuille, ramsons pesto, sauce	22€

Dessert

Lime namelaka, lemon cremeux, orange tuile, sable Breton, kaffir lime sorbet	10€
Coconut, chocolate, compote exotic fruits, biscuit	10€

Let us know about any allergies / intolerances.

MENΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

Tasting Menu & Wine pairing / 5 στάδια	50€
Short Story Tasting Menu / 8 στάδια	50€
Long Story Tasting Menu / 14 στάδια	100€
Vegetarian Story Tasting Menu / 8 στάδια	50€

ALA CARTE MENU

Ψωμί και Βούτυρα	3€
------------------	----

Ορεκτικά

Καραβίδα, καρότο, μπισκ	20€
Καβούρι, αγγούρι, κόλιανδρος, μαγιονέζα yuzu	18€
Γαρίδα, κολοκύθι, τομάτα, αυγοτάραχο	16€
Αρακάς, κονσομέ άνιθο, χαβιάρι από φύκια	14€
Ταρτάρ αρνί, brioche bun, μαγιονέζα harissa, μουστάρδα εστραγκόν, πάστα ντομάτα δενδρολίβανο, σάλτσα	16€
Φουά γκρα, λευκά σταφύλια σε ζύμωση, vinsanto σάλτσα	23€

Κυρίως

Πεσκανδρίτσα, κολοκύθι, ντομάτα, βασιλικός, μαύρο σκόρδο, κρέμα από ψητά λεμόνια, μπισκ	30€
Μυλοκόπι, αγκινάρα, tarjoca καραμελωμένο κρεμμύδι, πιπεράτη σάλτσα αστακού	23€
Χριστόψαρο, κουνουπίδι, σαλικόρνια, ολλανδέζ	28€
Short ribs, καπνιστή μελιτζάνα, ντομάτα, αρσενικό τυρί	25€
Ορτύκι, salsify, τρούφα, σάλτσα μελάσα	25€
Φραγκόκοτα, μιλφέιγ πατάτα, πέστο από φύλλα σκόρδου, σάλτσα	22€

Γλυκά

Λάιμ ναμελάκα, cremeux λεμόνι, tuile πορτοκάλι, sable Breton, kaffir λάιμ σορμπέ	10€
Καρύδα, σοκολάτα, κομποτέ εξωτικών φρούτων, μπισκότο	10€

Ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες / δυσανεξίες.

Μενού 5 στάδια & wine pairing: 50 ευρώ

- 1.Καναπέ
- 2.Γαρίδα
- 3.Ψωμί
- 4.Φραγκόκοτα
- 5.Εσπεριδοειδή
- 6.Miniardishes

Μενού 8 στάδια: 50 ευρώ

- 1.Καναπέ
- 2.Καβούρι
- 3.Ταρτάρ αρνί
- 4.Μυλοκόπι
- 5.Ψωμί
- 6.Φραγκόκοτα
- 7.Εσπεριδοειδή
- 8.Miniardishes

Μενού 14 στάδια: 100 ευρώ

- 1.Καναπέ
- 2.Καβούρι
- 3.Γαρίδα
- 4.Ταρτάρ αρνί
- 5.Φουά γκρα
- 6.Πεσκανδρίτσα
- 7.Μυλοκόπι
- 8.Ψωμί
- 9.Short ribs
- 10.Φραγκόκοτα
- 11.Pre Dessert
- 12.Εσπεριδοειδή
- 13.Καρύδα
- 14.Miniardishes

Μενού Vegetarian 8 στάδια:

- 1.Καναπέ
- 2.Αρακάς, κονσομέ άνιθο, χαβιάρι από φύκια
- 3.Κολοκύθι, ντομάτα, μαύρο σκόρδο, σάλτσα βασιλικού
- 4.Κουνουπίδι, κάρυ, ολλανδέζ
- 5.Ψωμί και βούτυρα
- 6.Καπνιστή μελιτζάνα, ντομάτα, αρσενικό τυρί
- 7.Εσπεριδοειδή
- 8.Miniardishes