

## ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

---

**ΤΟΜΑΤΑ**  
καρπούζι,  
άγουρη φράουλα,  
τσάγαλα, άλισσος  
**24,00 €**

**ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ**  
άγριο σκόρδο,  
σάλτσα από караβίδα,  
βασιλικός  
**25,00 €**

**ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ**  
στρείδι, μούσμουλα,  
χαμομήλι, βερίκοκο  
**27,00 €**

---

## APPETIZERS

---

**TOMATO**  
watermelon,  
unripe strawberry, unripe  
almond, sweet alyssum  
**24,00 €**

**MONKFISH**  
wild garlic,  
crayfish sauce,  
basil  
**25,00 €**

**AMBERJACK**  
oyster, loquat, chamomile,  
apricot umeboshi  
**27,00 €**

---

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

---

**ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ**  
κάπαρη από σκόρδο,  
Kombu, κέδρος,  
σάλτσα βουτύρου  
**32,00 €**

**ΑΡΝΙ**  
άγουρα σύκα,  
αγουρίδα, βότανα  
**34,00 €**

**SHORT RIB**  
κρίταμο,  
μανιτάρια,  
έλατο, πεύκο  
**36,00 €**

---

## MAIN COURSES

---

**COD**  
ramson capers,  
Kombu, juniper emulsion,  
beurre blanc  
**32,00 €**

**LAMB**  
unripe figs,  
unripe grape juice,  
herbs  
**34,00 €**

**SHORT RIB**  
rock samphire,  
mushrooms,  
fir, pine  
**36,00 €**

---

## ΓΛΥΚΑ

---

### ΛΕΜΟΝΙ

*βασιλικός, λουίζα  
μπισκότο βανίλιας, παγωτό  
ελαιόλαδο*

**14,00 €**

### ΦΡΑΟΥΛΑ

*φυστίκι Αιγίνης, κάσιους,  
μέντα*

**14,00 €**

---

## DESSERTS

---

### LEMON

*basil, lemon verbena  
vanilla biscuit,  
olive oil ice cream*

**14,00 €**

### STRAWBERRY

*pistachio, cashews,  
mint*

**14,00 €**

---

**ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ  
ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ  
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΟΚΤΕΙΛ**

**ΤΟΜΑΤΑ**

*καρπούζι, άγουρη φράουλα,  
τσάγαλα, άλισσος*

**ΑΓΓΟΥΡΙ**

*πεπόνι, ύσσωπος,  
γύρη από μάραθο, μαρούλι της  
θάλασσας*

**MELON MARGARITA**  
*tequila Ocho blanco,  
πεπόνι σε ζύμωση,  
τσάι matcha*

**ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ**

*στρείδι, μούσμουλα,  
χαμομήλι, βερίκοκο*

**ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ**

*άγριο σκόρδο,  
σάλτσα από караβίδα,  
βασιλικός*

**YELLOW MARTINI**  
*yellow chartreuse,  
παλαιωμένο τσίπουρο,  
ανανάς σε ζύμωση,  
λάδι ύσσωπου*

**ΤΑΡΤΑΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙ**

*βανίλια, γάρος από μοσχάρι,  
κορόμηλα*

**ΑΡΝΙ**

*άγουρα σύκα,  
αγουρίδα, βότανα*

**HOLISTIC VERMOUTH TONIC**  
*σελινόριζα, τοπιναμπούρ,  
κουφοξηλιά σε ζύμωση*

**ΠΕΠΟΝΙ - ΚΑΤΙΦΕΣ**

**ΛΕΜΟΝΙ**

*βασιλικός, λουίζα  
μπισκότο βανίλιας, παγωτό  
ελαιόλαδο*

**SUMMER  
DEGUSTATION MENU  
WITH COCKTAIL PAIRING**

**TOMATO**

*watermelon, unripe strawberry,  
unripe almond, sweet alyssum*

**CUCUMBER**

*melon, anise hyssop,  
fennel pollen,  
sea lettuce*

**MELON MARGARITA**  
*tequila Ocho blanco,  
fermented melon,  
matcha tea*

**AMBERJACK**

*oyster, loquat, chamomile,  
apricot umeboshi*

**MONKFISH**

*wild garlic,  
crayfish sauce,  
basil*

**YELLOW MARTINI**  
*yellow chartreuse,  
aged tsipouro,  
fermented pineapple,  
oil hyssop*

**BEEF TART**

*plum, beef garum,  
cherry plum*

**LAMB**

*unripe figs,  
unripe grape juice, herbs*

**HOLISTIC VERMOUTH TONIC**  
*celery root, topinambur,  
fermented elderberry*

**MELON - MARIGOLD**

**LEMON**

*basil, lemon verbena  
vanilla biscuit,  
olive oil ice cream*

Τιμή μενού κατά άτομο **50,00 €**

Τιμή μενού με 3 cocktails  
κατά άτομο **78,00€**

Menu price per person **50,00 €**

Menu price with 3 cocktails  
per person **78,00 €**

\* The degustation menu is served per table

\* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

**ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ  
ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ  
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**

**ΤΟΜΑΤΑ**

*καρπούζι, άγουρη φράουλα,  
τσάγαλα, άλισσος*

**ΑΓΓΟΥΡΙ**

*πεπόνι, ύσσωπος,  
γύρη από μάραθο, μαρούλι της  
θάλασσας*

**ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ**

*στρείδι, μούσμουλα,  
χαμομήλι, βερίκοκο*

VINO DI SASSO  
ΚΤΗΜΑ ΣΚΛΑΒΟΣ

**ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ**

*άγριο σκόρδο,  
σάλτσα από караβίδα,  
βασιλικός*

ΠΡΟΠΟΔΕΣ  
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

**ΤΑΡΤΑΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙ**

*βανίλια, γάρος από μοσχάρι,  
κορόμηλα*

**ΑΡΝΙ**

*άγουρα σύκα,  
αγουρίδα, βότανα*

ΡΕΤΣΙΝΑ  
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΩΤΟΝ

**ΠΕΠΟΝΙ - ΚΑΤΙΦΕΣ**

**ΛΕΜΟΝΙ**

*βασιλικός, λουίζα  
μπισκότο βανίλιας,  
παγωτό ελαιόλαδο*

ΕΥΧΕΣ ΕΡΑΤΕΙΝΕΣ  
ΚΤΗΜΑ ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΕΙΝΗ

**SUMMER  
DEGUSTATION MENU  
WITH WINE PAIRING**

**TOMATO**

*watermelon, unripe strawberry,  
unripe almond, sweet alyssum*

**CUCUMBER**

*melon, anise hyssop,  
fennel pollen,  
sea lettuce*

**AMBERJACK**

*oyster, loquat, chamomile,  
apricot umeboshi*

VINO DI SASSO  
SCLAVOS ESTATE

**MONKFISH**

*wild garlic,  
crayfish sauce,  
basil*

PROPODES  
DOMAINE ZAFEIRAKIS

**BEEF TART**

*plum, beef garum,  
cherry plum*

**LAMB**

*unripe figs,  
unripe grape juice, herbs*

RETSINA OF MESOGIA  
AOTON WINERY

**MELON - MARIGOLD**

**LEMON**

*basil, lemon verbena  
vanilla biscuit,  
olive oil ice cream*

EVHES ERATINES  
PIERIA ERATINI WINERY

Τιμή μενού κατά άτομο **50,00 €**

Τιμή μενού με 4 ποτήρια κρασί  
κατά άτομο **80,00 €**

Menu price per person **50,00 €**

Menu price with 4 glasses  
of wine, per person **80,00€**

\* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι \* The degustation menu is served per table

**ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΙΓΝΩΣΙΑΣ  
ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ  
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**

**ΤΟΜΑΤΑ**

*καρπούζι, άγουρη φράουλα,  
τσάγαλα, άλισσος*

**ΑΓΓΟΥΡΙ**

*πεπόνι, ύσσωπος,  
γύρη από μάραθο, μαρούλι της  
θάλασσας*

ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ BLANC  
ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ

**ΣΠΑΡΑΓΓΙ**

*λευκό σπαράγγι,  
μούσμουλα, κέδρο, τζίντζερ*

**ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΕΡΟΥΣΑΛΗΜ**

*φουντούκι, λεμόνι κονφί, έλατο*

VINO DI SASSO  
ΚΤΗΜΑ ΣΚΛΑΒΟΣ

**ΑΓΡΙΟ ΣΚΟΡΔΟ**

*μελιτζάνα, φύλλα σκόρδου, αϊβάρ*

**ΚΡΕΜΜΥΔΙ**

*λεμονοθύμαρο, κορόμηλο*

**ΜΑΝΙΤΑΡΙ**

*παρφέ μανιταριών,  
κρέμα πατάτας, vadouvan*

ΠΡΟΠΟΔΕΣ  
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

**ΠΕΠΟΝΙ - ΚΑΤΙΦΕΣ**

**ΛΕΜΟΝΙ**

*βασιλικός, λουίζα  
μπισκότο βανίλιας, παγωτό  
ελαιόλαδο*

ΕΥΧΕΣ ΕΡΑΤΕΙΝΕΣ  
ΚΤΗΜΑ ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΕΙΝΗ

**ΚΕΪΚ**

*καραμελωμένος ορός γάλακτος*

**THINK GREEN  
DEGUSTATION MENU  
WITH WINE PAIRING**

**TOMATO**

*watermelon, unripe strawberry,  
unripe almond, sweet alyssum*

**CUCUMBER**

*melon, anise hyssop,  
fennel pollen,  
sea lettuce*

PAPARGYRIOU BLANC  
PAPARGYRIOU ESTATE

**ASPARAGUS**

*white asparagus,  
loquat, juniper, ginger*

**JERUSALEM ARTICHOKE**

*hazelnut, lemon confit, spruce*

VINO DI SASSO  
SCLAVOS ESTATE

**WILD GARLIC**

*eggplant, garlic leaves, aivar*

**ONION**

*lemon thyme, cherry plum*

**MUSHROOM**

*mushroom parfait,  
potato cream, vadouvan*

PROPODES  
DOMAINE ZAFEIRAKIS

**MELON - MARIGOLD**

**LEMON**

*basil, lemon verbena  
vanilla biscuit,  
olive oil ice cream*

EVHES ERATINES  
PIERIA ERATINI WINERY

**CAKE**

*caramelized whey*

Τιμή μενού κατά άτομο **60,00 €**

Τιμή μενού με 4 ποτήρια κρασί  
κατά άτομο **90,00 €**

Menu price per person **60,00 €**

Menu price with 4 glasses of wine  
per person **90,00 €**

\* The degustation menu is served per table

\* Το μενού γευσσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

**ΜΕΝΟΥ**  
**ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ**  
**ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**  
(14 ΣΤΑΔΙΑ)

**ΤΟΜΑΤΑ**

καρπούζι, άγουρη φράουλα,  
τσάγαλα, άλισσος

**ΑΓΓΟΥΡΙ**

πεπόνι, ύσσωπος,  
γύρη από μάραθο, μαρούλι της  
θάλασσας

ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ ΒΛΑΝΚ  
ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ

**ΚΑΛΑΜΑΡΙ**

μύδια, περγαμόντο,  
κατιφές σε ζύμωση

**ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ**

στρείδι, μούσμουλα,  
χαμομήλι, βερίκοκο

VINO DI SASSO  
ΚΤΗΜΑ ΣΚΛΑΒΟΣ

**ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ**

κάπαρη από σκόρδο, Κοτβι,  
κέδρος, σάλτσα βουτύρου

**ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ**

άγριο σκόρδο,  
σάλτσα από караβίδα,  
βασιλικός

ΠΡΟΠΟΔΕΣ  
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

**ΤΑΡΤΑΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙ**

βανίλια, γάρρος από μοσχάρι,  
κορόμηλα

**SHORT RIB**

κρίταμο, μανιτάρια,  
έλατο, πεύκο

**ΑΡΝΙ**

άγουρα σύκα,  
αγουρίδα, βότανα

ΡΕΤΣΙΝΑ  
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΩΤΟΝ

**ΠΕΠΟΝΙ - ΚΑΤΙΦΕΣ**

**ΛΕΜΟΝΙ**

βασιλικός, λουίζα  
μπισκότο βανίλιας, παγωτό  
ελαιόλαδο

ΕΥΧΕΣ ΕΡΑΤΕΙΝΕΣ  
ΚΤΗΜΑ ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΕΙΝΗ

**ΦΡΑΟΥΛΑ**

φυστίκι Αιγίνης, κάσιους,  
μέντα

**ΜΑΚΑΡΟΝ**

ganache ταχίνι

**ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ**

αφυδατωμένα μούρα,  
ανθός αλατιού

**ΚΕΪΚ**

καραμελωμένος ορός γάλακτος

\* Το μενού γευσιγνωσίας σεββίρεται ανά τραπέζι

Τιμή μενού κατά άτομο 80,00 €

Τιμή μενού με 5 ποτήρια κρασί  
κατά άτομο 120,00 €

**DEGUSTATION  
MENU  
WITH WINE PAIRING**  
(14 COURSES)

**TOMATO**

*watermelon, unripe strawberry,  
unripe almond, sweet alyssum*

**CUCUMBER**

*melon, anise hyssop,  
fennel pollen,  
sea lettuce*

PAPARGYRIOU BLANC  
PAPARGYRIOU ESTATE

**SQUID**

*mussel, bergamot,  
marigold*

**AMBERJACK**

*oyster, loquat, chamomile,  
apricot umeboshi*

VINO DI SASSO  
SCLAVOS ESTATE

**COD**

*ramson capers, Kombu,  
juniper emulsion, beurre blanc*

**MONKFISH**

*wild garlic,  
crayfish sauce, basil*

PROPODES  
DOMAINE ZAFEIRAKIS

**BEEF TART**

*plum, beef garum,  
cherry plum*

**SHORT RIB**

*rock samphire, mushrooms,  
fir, pine*

**LAMB**

*unripe figs,  
unripe grape juice, herbs*

RETSINA OF MESOGIA  
AOTON WINERY

**MELON - MARIGOLD**

**LEMON**

*basil, lemon verbena  
vanilla biscuit,  
olive oil ice cream*

EVHES ERATINES  
PIERIA ERATINI WINERY

**STRAWBERRY**

*pistachio, cashews,  
mint*

**MACARON**

*ganache sesame paste*

**CHOCOLATES**

*dehydrated berries,  
sea salt*

**CAKE**

*caramelized whey*

\* The degustation menu is served per table

Menu price per person **80,00 €**

Menu price with 5 glasses of wine  
per person **120,00 €**



**MENΟΥ**  
**ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ**  
**ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΟΚΤΕΙΛ**  
(14 ΣΤΑΔΙΑ)

**ΤΟΜΑΤΑ**

καρπούζι, άγουρη φράουλα,  
τσάγαλα, άλισσος

**ΑΓΓΟΥΡΙ**

πεπόνι, ύσσωπος,  
γύρη από μάραθο, μαρούλι της  
θάλασσας

MELON MARGARITA  
tequila Ocho blanco,  
πεπόνι σε ζύμωση,  
τσάι matcha

**ΚΑΛΑΜΑΡΙ**

μύδια, περγαμόντο,  
κατιφές σε ζύμωση

**ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ**

στρείδι, μούσμουλα,  
χαμομήλι, βερίκοκο

MEDLAR YOGURT  
Gin The Blue Beetle,  
μούσμουλα shrub,  
γιαούρτι αμυγδάλου

**ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ**

κάπαρη από σκόρδο, Kombu,  
κέδρος, σάλτσα βουτύρου

**ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ**

άγριο σκόρδο,  
σάλτσα από καραβίδα,  
βασιλικός

YELLOW MARTINI  
yellow chartreuse,  
παλαιωμένο τσίπουρο,  
ανανάς σε ζύμωση,  
λάδι ύσσωπου

**ΤΑΡΤΑΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙ**

βανίλια, γάρος από μοσχάρι,  
κορόμηλα

**SHORT RIB**

κρίταμο, μανιτάρια,  
έλατο, πεύκο

**SEA WALKER**

Johnny walker red label,  
kombucha μήλο - καρπούζι,  
seaweed air

**ΑΡΝΙ**

άγουρα σύκα,  
αγουρίδα, βότανα

**ΠΕΠΟΝΙ - ΚΑΤΙΦΕΣ**

**ΛΕΜΟΝΙ**

βασιλικός, λουίζα  
μπισκότο βανίλιας, παγωτό  
ελαιόλαδο

**LEMON LEAF**

Αφρώδης οίνος,  
λικέρ βοτάνων,  
πούδρα λεμονιού

**ΦΡΑΟΥΛΑ**

φυστίκι Αιγίνης, κάσιους,  
μέντα

**ΜΑΚΑΡΟΝ**

ganache ταχίνι

**ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ**

αφυδατωμένα μούρα,  
ανθός αλατιού

**ΚΕΪΚ**

καραμελωμένος ορός γάλακτος

\* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

Τιμή μενού κατά άτομο **80,00 €**

Τιμή μενού με 5 cocktails  
κατά άτομο **122,00 €**

**DEGUSTATION  
MENU  
WITH COCKTAIL PAIRING  
(14 COURSES)**

---

**TOMATO**

*watermelon, unripe strawberry,  
unripe almond, sweet alyssum*

**CUCUMBER**

*melon, anise hyssop,  
fennel pollen,  
sea lettuce*

**MELON MARGARITA**

*Tequila Ocho blanco,  
fermented melon  
matsha tea*

**SQUID**

*mussel, bergamot,  
marigold*

**AMBERJACK**

*oyster, loquat, chamomile,  
apricot umeboshi*

**MEDLAR YOGURT**

*Gin The Blue Beetle,  
medlar shrub,  
yogurt almond*

**COD**

*ramson capers, Kombu,  
juniper emulsion, beurre blanc*

**MONKFISH**

*wild garlic,  
crayfish sauce, basil*

**YELLOW MARTINI**

*yellow chartreuse,  
aged tsipouro,  
fermented pineapple,  
oil hyssop*

**BEEF TART**

*plum, beef garum,  
cherry plum*

**SHORT RIB**

*rock samphire, mushrooms,  
fir, pine*

**SEA WALKER**

*Johnny walker red label,  
kombucha apple - watermelon,  
seaweed air*

**LAMB**

*unripe figs,  
unripe grape juice, herbs*

**MELON - MARIGOLD**

**LEMON**

*basil, lemon verbena  
vanilla biscuit,  
olive oil ice cream*

**LEMON LEAF**

*sparkling wine,  
botanic liqueur,  
lemon powder*

**STRAWBERRY**

*pistachio, cashews,  
mint*

**MACARON**

*ganache sesame paste*

**CHOCOLATES**

*dehydrated berries,  
sea salt*

**CAKE**

*caramelized whey*

\* The degustation menu is served per table

---

Menu price per person **80,00 €**

Menu price with 5 cocktails  
per person **122,00 €**

**Τα προϊόντα και οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούμε είναι από Έλληνες μικρούς παραγωγούς και τα βρώσιμα λουλούδια, τα μυρωδικά και τα αυγά από τη φάρμα μας στο Αλεποχώρι Μεγάρων**

**The products and raw materials that we use are from Greek local suppliers and the edible flowers, the herbs and the eggs are from our own farm in Alepohori, Megara**

*Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α., Δημοτικός φόρος και ποσοστό σερβιτόρου.*

*Prices included VAT, Municipal tax and waiter charge.*

*Στην είσοδο του εστιατορίου υπάρχει δελτίο παραπόνων.*

*Complaint note is provided at the restaurant's entrance.*

*Αγορανομικός υπεύθυνος:  
Νίκος Σκρέμπος*

*Responsible by the law:  
Nikos Skrempos*

*Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο)*

*Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt –invoice)*