

# ΣΥΜΠΟΣΙΟ

## Menu

### Κουβέρ / Couvert

Ακρατισμός - Χειροποίητο ψωμί με πιτάκια και μαρμελάδα ελιάς  
Akratisma - handmade bread with pita and marmelade of olives 3,00€

Ελαιόλαδο Μανάκι έξτρα παρθένο - 50ml  
Extra Virgin Greek Olive Oil - 50ml 2,00€

### Ορεκτικά / Appetizers

Χταπόδι καπνιστό πάνω σε σαλάτα λαχανικών, κινόα, φακές beluga και μούς ταραμά  
Smoked octopus on vegetable salad, quinoa, beluga lentils and tarama mousse 13€

Καρπάσιο λαβράκι με σπαράγγια, εσπεριδοειδή και passion fruit  
Sea bass carpaccio with asparagus, citrus fruits and passion fruit 15€

Arancini από μελάνι σουπιάς, γαρίδες και ελαφριά γεύση εσπεριδοειδών πάνω σε φρέσκια σάλτσα ντομάτας  
Arancini made of cuttlefish ink, shrimps and a light citrus flavor on fresh tomato sauce 13€

Ρολάκια μελιτζάνας γεμισμένα με κιμά και φέτα πάνω σε φρέσκια σάλτσα ντομάτας, esruma παρμεζάνας και άχυρο πατάτας  
Eggplant rolls stuffed with minced meat and feta on fresh tomato sauce, parmesan esruma and potato straw 11€

Ταρταρ μοσχαριού με παλαιωμένη μουστάρδα, φουντούκια, τρούφα και ψητό ψωμάκι  
Beef tartare with aged mustard, hazelnuts, truffle and roasted bread 14€

Καρπάσιο μόσχου μαριναρμένο σε φρούτα του δάσους, esruma παρμεζάνας, πέρλες τρούφας  
Beef carpaccio marinated in forest fruits, Parmesan esruma and truffle pearls 14€

Ποικιλία μανιταριών, μαγιονέζα ταρτούφο, τραγανά πιτάκια και πέρλες τρούφας  
Variety of mushrooms, tartufo mayonnaise, crispy pita and truffle pearls 11€

Ποικιλία αλλαντικών τυριών  
variety of cold cuts and cheeses 8€

### Σαλάτες / Salads

Τραγανή μπουράτα, τοματίνια ,dressing δυόσμου και φουντούκια  
Crispy burrata, cherry tomatoes, mint dressing and hazelnuts 13€

Σαλάτα παντζάρι με γαρίδες, πιπεριές φλωρίνης, παστέλι και dressing τρούφας  
Beetroot salad with shrimps, Florina sweet peppers, pasteli and truffle dressing 12€

Πράσινη σαλάτα με κατσικίσιο τυρί, παστράμι, χόμα από φυστίκια Αιγίνης και dressing μούρων  
Green salad with goat cheese, pastrami, pistachio scrap and berries dressing 11€

### Πάστα & Ριζότο Pasta/Risotto

Ριζότο με ποικιλία μανιταριών δάσους και λάδι λευκή τρούφα  
Risotto with a variety of forest mushrooms and white truffle oil 12€

Ριζότο φρούτα του δάσους, κοτόπουλο, κάσιους και δυόσμο  
Forest fruit risotto, chicken, cashews and mint 13€

Λινγκουίνι θαλασσινών, σάλτσα από φρέσκια ντομάτα, βασιλικός και Ντοματίνια  
Seafood linguine, fresh tomato sauce, basil and cherry tomatoes 17€

Πέννες με κρέμα παρμεζάνας, απάκι κοτόπουλο, ελαφρύ άρωμα σκόρδου και θυμάρι  
Penne Pasta with parmesan cream, araki chicken, light garlic aroma and thyme 14€

### Κυρίως / Main

Μπαλοτίνα από φιλέτο κοτόπουλο, μους γραβιέρας, σάλτσα μαυροδάφνη και λαχανικά baby  
Ballotine of chicken breast fillet, gruyere mousse, black laurel sauce and baby vegetables 14€

Χοιρινή κορτεζίνα με πατάτες τηγανιτές, μικρή σαλάτα και σάλτσα μπάρμπεκιου  
Spare ribs, country style potatoes, mini salad and BBQ sauce 19€

Αρνάκι μαστέλο πατητό με πουρέ σελινόριζα, ψητά λαχανικά και σάλτσα από γλυκό κόκκινο κρασί με θυμάρι  
Pressed lamb, celery root pure, roasted vegetables and sweet red wine sauce with thyme 19€

Φιλέτο μόσχου με πατάτα Dauphinois και σάλτσα από κόκκινα φρούτα του δάσους με κονιάκ  
Beef filet with potato dauphinois and red fruit sauce with Cognac 25€

Μοσχαρίσιο rib eye ταλιάτα με πουρέ γλυκοπατάτας με άρωμα βανίλιας, σοτέ πατάτες baby και θυμάρι  
Beef rib eye tagliata with vanilla flavored sweet potato puree, sautied baby potatoes and thyme 33€

Φιλέτα λαβράκι σοτέ με ελαφριά σάλτσα Πράσινης μουστάρδας και δροσερή σαλάτα ταμπουλέ λαχανικών και ανανά  
Sautied sea bass fillet with a light mustard green sauce and cool tabbouleh salad with vegetables and pineapple 18€

### Γλυκά / Desserts

Γαλακτομπούρεκο με λευκή σοκολάτα, σιρόπι από σαμπάνια και παγωτό και καϊμάκι  
Galaktoboureko, custard cream, white chocolate, champagne syrup and kaimaki ice cream 8€

Moelleux σοκολάτας αρωματισμένο με σπόρο Tonka και ρούμι, παγωτό βανίλια  
Chocolate Moelleux perfumed with Tonka bean and rum and vanilla ice cream 8€

Το μήλο, γλυκιά κρέμα μασκαρπόνε, τσάτνειϊ μίλου πάνω σε χόμα από αλμυρή καραμέλα  
The apple, sweet mascarpone cream and apple chutney on salted caramel crumb 9€

Μπανόφι με αρωματισμένη κρέμα με bailey's, butterscotch και μπανάνες  
Banoffee with bailey's flavored cream, butterscotch and bananas 9€



chef: Δημήτρης Μαμουρέλης

\*Για κάθε είδους αλλεργίας παρακαλώ ενημερώστε μας.  
For any kind of allergy please inform us.

