



DINNER MENU

19.00-00.30

Στην οικογενειακή μας φάρμα μεγαλώνουμε τα λαχανικά με τους παραδοσιακούς τρόπους, που μας δίδαξαν οι παππούδες μας. Απολαύστε γεύσεις και αρώματα που εναλλάσσονται κάθε εποχή του χρόνου.

At our family farm we grow vegetables in the traditional way that our ancestors taught us. Enjoy flavors and aromas that change every season of the year.

TO START

Σούπα σελινόριζας με κάστανο και bruschetta με βούτυρο από λευκή τρούφα
Celeriac soup with chestnut and white truffle butter bruschetta 9 €

Burrata με jamon και φύλλα escarole
Fresh Italian burrata cheese with jamon and escarole leaves 15 €

Crispy chicken με spicy sauce γιαουρτιού
Crispy chicken with spicy yoghurt sauce 14 €

Σπαράγγια με jamon, τυρί «Σαν Μιχάλη» και σάλτσα από εσπεριδοειδή
Asparagus with jamon, "San Michali" cheese and citrus fruit sauce 15 €

Γαρίδες sauté με κουνουπίδι, chorizo, ελιές, τσιπς πατάτας και κρέμα από bisque γαρίδας
Sautéed shrimps with cauliflower, chorizo, olives, potato chips and shrimp bisque 16 €

Αυγό πάνω σε τσακιστή πατάτα με mousse από τυρί και φρέσκια τρούφα
Egg on crushed potato with cheese and fresh truffle mousse 19 €

SALADS

Σαλάτα παντζάρι με манούρι σε φύλλο κρούστας, μέλι και σουσάμι
Beetroot salad with manouri cheese in fylo, honey and sesame 14 €

Σαλάτα με ψητό κοτόπουλο, τσιπς από bacon, παρμεζάνα, αυγό και Caesar dressing
Salad with roasted chicken, bacon chips, parmesan cheese, egg and Caesar dressing 16 €

Σαλάτα με σολομό ζεστού καπνίσματος, μαγιονέζα από wasabi και μπρόκολο
Smoked salmon salad with wasabi and broccoli mayonnaise 16 €

Σαλάτα με baby σπανάκι, kale, καρύδια, ρόδι και ψητό μήλο
Baby spinach salad with kale, walnuts, pomegranate and baked apple 14 €

Σαλάτα κινόα με μυρωδικά, ρόδι, lime και avocado
Quinoa salad with pomegranate, lime, avocado and herbs 13 €

PASTA

Χειροποίητα gnocchi σε σάλτσα παρμεζάνας και φρέσκια τρούφα Homemade gnocchi with parmesan sauce and fresh truffle	19 €
Παπαρδέλες με σιγομαγειρεμένο χοιρινό και κρέμα μυζήθρας Pappardelle with braised pork and "mizithra" cheese cream	19 €
Cacio e pepe λιγκουίνι Linguine Cacio e Pepe	13 €
Κριθαρότο παντζαριού με ελαφριά κρέμα σκόρδου και καπνιστό χέλι Μεσολογγίου Beetroot Orzo in light garlic cream and smoked eel from Missolonghi	15 €

STEAKS

Rib-eye από Prime Black Angus Αμερικής με πατάτες τηγανητές και béarnaise sauce Rib-eye from Prime American Black Angus with fried potatoes and béarnaise sauce	39 €
Φιλέτο μόσχου με πατάτες τηγανητές και béarnaise sauce Veal fillet with fried potatoes and béarnaise sauce	34 €
Picanha απο Prime Black Angus beef Prime Black Angus beef picanha	31 €

MAIN

Μπακαλιάρος με πουρέ πατάτας, χόρτα, τσιπς από σκόρδο και αυγοτάραχο Cod with potato purée, greens and garlic and botargo chips	25 €
Χριστόψαρο πάνω σε φρικασέ μανιταριών John Dory with mushroom fricassee	25 €
Κοτόπουλο με πουρέ μανιταριών, τηγανητά μανιτάρια και πουτίγκα απο το μπούτι του, με καλαμποκίσιο ψωμί και παρμεζάνα Chicken with mushrooms purée, fried mushrooms and chicken haunch pudding, accompanied by homemade cornbread and parmesan cheese	23 €
Καρέ από μαύρο χοίρο με πουρέ λευκών κρεμμυδιών και οπιο rings Pata Negra with white onion purée and onion rings	27 €
Αρνάκι πάνω σε ξινόχονδρο τραχανά Lamb on frumenty	27 €
Angus beef burger με cheddar, καραμελωμένα κρεμμύδια και spicy mayonnaise Angus beef burger with cheddar cheese, caramelized onions and spicy mayonnaise	19 €

DESSERTS

Toffee pudding με πραλίνα και παγωτό Valrhona caramelia Toffee pudding with nougat and Valrhona caramelia ice cream	11 €
Αχλάδι ποσέ σε κόκκινο κρασί και μέλι, με κρέμα αρωματισμένη με κανέλα Poached pear in red wine and honey, with cinnamon cream	11 €
Σφαίρα σοκολάτας με παγωτό, brownies, μπισκότο και ζεστή sauce σοκολάτας Chocolate sphere with ice cream, brownies, biscuit and warm chocolate sauce	11 €