

Ψωμί - Άλειμμα / Άτομο (2.00)

ΚΡΥΑ/ ΩΜΑ

- Carraiccio από ψάρι ημέρας με κινόα, εσπεριδοειδή και βασιλικό (14.00)
Tartare γαρίδας με μύδια τουρσί και ταραμά πάνω σε λαζάνι με μελάνι σουπιάς (15.00)
Μοσχαρίσιο tartare με σόγια, αγγούρι, παστέλι και μαγιονέζα wassabi (14.00)
Σαλάτα με πολύχρωμα πατζάρια σε χύμα από χαρούπι, καρύδια και γκοργκοντζόλα (9.00)
Ποικιλία από ρόκα με μήλο, κάσιους και μέλι πάνω σε πρόβειο γιαούρτι (10.00)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Αχνιστά μανιτάρια σε κρέμα πατάτας και αυγό στους 72 C (12.00)
Μοσχαρίσια ουρά bourguignon με τηγανητά νιόκι (14.00)
Φρέσκο τηγανητό χταπόδι με αγγούρι, αβοκάντο και τραγανή πανσέτα (14.00)
Κοχύλια γεμιστά με γαρίδες, μελάνι σουπιάς, κουρκουμά και άγρια χόρτα (14.00)
Κουνέλι με μπόλια, πατέ από συκωτάκια πουλερικών, καρότα και κόλιανδρο (15.00)

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

- Φρέσκες ταλιατέλες με μανιτάρια σιτάκε, αυγοτάραχο και μοσχολέμονο (15.00)
Κόκορας κρασάτος σε κενό αέρος με τραχανά και αρσενικό Νάξου (17.00)
Καρέ μαύρου χοίρου με τοπιναμπούρ και ολλανδέζ με άρωμα εσπρέσσο (20.00)
Αρνίσια σπάλα με καπνιστή μελιτζάνα, σιτάρι, γιαούρτι και μαύρο σκόρδο (22.00)
Κοπές από μοσχάρι με πουρέ φουντουκιού, μαρούλι σχάρας και μαιντανό (τιμή ανάλογη της κοπής)
Φρέσκο ψάρι ημέρας με “ριζότο” σελινόριζας και ντομάτες (τιμή ανάλογη του ψαριού)

ΓΛΥΚΑ

By Christos Vergados

- Τάρτα passion fruit, μαρέγκες με ινδοκάρυδο και παγωτό καρύδα (9.00)
Μους σοκολάτα με μέλι, αλμυρή καραμέλα και honeycomb (10.00)
Semifreddo λευκής σοκολάτας με prosecco και μούρα (10.00)