

Ψωμί - Άλειμμα / Άτομο (3.00)

ΚΡΥΑ/ ΩΜΑ

Πατζαροσαλάτα

Χαρούπι / γκοργκοντζόλα / καρύδια / σορμπέ μανταρίνι.....11,00

Αθηναϊκή Σαλάτα

Ψάρι ημέρας / μαγιονέζα / κόκκινο λάχανο / εσπεριδοειδή / σαφράν.....14,00

Ταρτάρ Μόσχου

Σόγια / παστέλι / αγγούρι / μαγιονέζα wassabi12,00

Ταρτάρ Γαρίδα

Μύδια τουρσί / ταραμάς / μελάνι σουπιάς14,00

Carpaccio Αρνί

Ζωμός σταμναγκάθι / λεμόνι κονφί / αποξηραμένη ελιά.....12,00

Μπαρμπούνι

Σαγκουίνι / κόλιανδρο / μαύρες φακές.....15,00

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Κανθαρέλες

Κρέμα πατάτας / αυγό στους 65 C10,00

Καλαμάρι Σχάρας

Πουρέ μαϊντανόριζας / μπιζέλι / chutney chorizo / γάλα καρύδας / κόλιανδρος13,00

Φρέσκα γεμιστά Ζυμαρικά

Γαρίδες / καμένα σπαράγγια / μπεσαμέλ κουρκουμά / μελάνι σουπιάς13,00

Ρεβυθάδα

Μοσχαρίσιο μεδούλι / καραβίδες14,00

Πάπια Challans

Καρότα / τζίντζερ / χαμομήλι18,00

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Σιτάρι

Καπνιστή μελιτζάνα / αυγό ορτυκιού / φέτα14,00

Κόκορας κρασάτος

Πελτές Ντομάτας / ξινός τραχανάς / αρσενικό Νάξου17,00

Χοιρινό Καρέ

Καλαμπόκια / κρούστα ντομάτας / προσούτο22,00

Αρνί

Χόρτα εποχής / τηγανητό kale / σάλτσα αυγολέμονου20,00

Ψάρι Ημέρας

Κολοκάσι / φινόκιο / Bloody Mary(τιμή ανάλογη του Ψαριού)

Κοπές Μόσχου

Κρέμα πατάτας / φουντούκι / γκρεμολάτα με καπνιστό χέλι (τιμή ανάλογη της κοπής)

ΓΛΥΚΑ

By Christos Vergados

Carpaccio ανανά

Σιρόπι μπαχαρικών/ σορμπέ βερίκοκο/ ζελέ ελληνικών τυριών /
crumble φασκόμηλο.....**9,00**

Black Forest

Κρέμα σεράνο / ζύμη σουκρέ κακάο / σορμπέ βύσσινο / αφρό από γάλα
αμυγδάλου**11,00**

Εκλέρ

Μους σοκολάτας / πραλίνα φιστίκι Αιγίνης / σφουγγάρι ευκαλύπτου.....**11,00**

* Οι σοκολάτες και τα παράγωγα που χρησιμοποιούνται είναι **Valrhona** *

Vintage

Caraccio μόσχου

Αγριοράπανο / σταμνοτύρι / μήλο / κάσιους

Μπαρμπούνι Σαβόρο

Πελτές ντομάτας / σταφίδα / ξύδι / δεντρολίβανο

Ριζότο Τρούφας

Φρέσκες τρούφες / αρσενικό Νάξου

Χοιρινό με σέλινια

Χοιρινό μάγουλο / σελινόριζα / σέλερυ

Μηλόπιτα

Κρεμα βανιλίας / Tuille καρύδι / παγωτό κανελα

45.00