



DEGUSTATION I ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ I  
MEAT • ΚΡΕΑΣ

Κρύα σούπα  
με αβοκάντο, αγγούρι,  
σταφύλι και μπισκότο ελαιολάδου

•

Μοσχαρίσιο ταρτάρ  
μελιτζάνα, κρεμμύδι, ντομάτα,  
αποξηραμένος κρόκος, παγωτό μυρωδικών  
και ψωμί brioche με πιπεριά Φλωρίνης

•

Teres major  
με κρέμα καλαμπόκι και σάλτσα από  
φρούτα σε ζύμωση

•

Αρνί σέλα με dukkah  
πουρέ μελιτζάνα, μαρμελάδα μπέικον,  
κουλί μυρωδικών και σάλτσα αρνιού

ή

Φιλέτο μοσχάρι  
με νιόκι τραχανά, γλυκό σκόρδο,  
gel μυρωδικών, σάλτσα χοιρινό  
και καλοκαιρινή τρούφα

•

Σοκολάτα γάλακτος  
σαντιγί καραμέλα, crumble κακάο και  
παγωτό δάφνη

Cold soup  
with avocado, cucumber,  
grapes and olive oil biscuit

•

Beef tartare  
eggplant, onion, tomato,  
egg yolk cured, herb ice cream  
and Florina's pepper brioche

•

Teres major  
with corn cream  
and fermented fruit sauce

•

Lamb saddle  
with dukkah, eggplant puree,  
bacon marmalade, herb coulis and lamb jus

or

Beef fillet  
with trahana gnocchi, sweet garlic,  
herb gel, pork jus and summer truffle

•

Milk chocolate  
whipped cream, caramel, cocoa crumble  
and laurel ice cream

75.0

EURO P/P

WINE PAIRING

30.0



DEGUSTATION II ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ II  
SEAFOOD • ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

**Κοκκάλι**  
με κρεμμύδι τουρσί, πιπεριά Φλωρίνης,  
πράσινο μήλο, αβοκάντο, καλαμπόκι  
και λάδι κόλιανδρου

•

**Καλαμάρι**  
με καπνιστό ταραμά,  
ντομάτα και μάραθο

•

**Αθηναϊκή σαλάτα**  
με караβίδα, αβοκάντο,  
φύλλα μουστάρδας

•

**Φαγκρί**  
με κρέμα πατάτα-καρότο,  
γλυκό κρεμμύδι, σάλτσα σοφρίτο  
και λάδι σέλινου

•

**Baba au rum**  
με βερύκοκο, κρέμα λευκής  
σοκολάτας παγωτό λάιμ-πιπέρι

**Striped Jack**  
with pickled onion, Florina's pepper,  
green apple, avocado, corn  
and coriander oil

•

**Squid**  
Squid with smoked tarama,  
tomato and fennel

•

**Athenian Salad**  
with crawfish, avocado,  
lime and mustard leaves

•

**Seabream**  
with carrot-potato cream,  
sweet onion, sofrito sauce  
and celery oil

•

**Baba au rum**  
with apricot, white chocolate cream,  
lime-pepper ice cream

75.0

EURO P/P

WINE PAIRING

30.0



DEGUSTATION III ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ III  
VEGETARIAN • ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ

Κρύα σούπα  
με αβοκάντο, αγγούρι,  
σταφύλι και μπισκότο ελαιολάδου

•

Ταρτάρ καρπούζι  
ντομάτα και αβοκάντο

•

Μανιτάρι king oyster  
με κουκουνάρι, κράνμπερις, μαύρο σκόρδο  
και σάλτσα λαχανικών

•

Μελιτζάνα  
με μέλι και μίσο, σιτάρι  
με τρούφα και ταχίνι

•

Χειροποίητο γιαούρτι κάσιους  
με κινόα και κόκκινα φρούτα

Cold soup  
with avocado, cucumber,  
grapes and olive oil biscuit

•

Watermelon tartare  
tomato and avocado

•

King oyster mushroom  
with peanuts, cranberries, black garlic  
and vegetable jus

•

Aubergine,  
with honey and miso paste, barley  
with truffle and tahini

•

Homemade cashew yoghurt  
with quinoa and red fruits

65.0

EURO P/P

WINE PAIRING

30.0

