



TASTING MENUS

Executive Chef: Γκίκας Ξενάκης

EARTH & SEA

Παντζάρι

βανίλια | χόρτα | αμύγδαλα

Μαγιάτικο

λάχανο | ξινόμηλο | άνηθος

Ρεβυθάδα

κολοκυθάκι | μάραθος | πιπεριά

Ψάρι Αιγαίου **

μπρόκολο | κολοκύθα

Παστίσιο *

ουρά μόσχου | άγρια μανιτάρια

Αρνί

φάβα | κολοκυθοανθοί | πράσινες ελιές

Crèmeux Ελληνικού Καφέ

φουντούκι | σμέουρο | τριαντάφυλλο

GARDEN & NATURE

Παντζάρι

βανίλια | χόρτα | αμύγδαλα

Κολοκύθα

μανούρα Σίφνου | φιστίκι | μανταρίνι

Ρεβυθάδα

κολοκυθάκι | μάραθος | πιπεριά

Κουνουπίδι **

φουντούκι | αχλάδι | γραβιέρα Ολύμπου

Κάστανα *

λαχανάκια | torinambur | κρεμμύδι

Άγρια Μανιτάρια

παστινάκι | μαύρη τρούφα

Crèmeux Ελληνικού Καφέ

φουντούκι | σμέουρο | τριαντάφυλλο

Tasting Menu

5 πιάτα **	€ 90
6 πιάτα *	€ 105
7 πιάτα	€ 120

Wine Pairing

75 ml/ ποτήρι

5 πιάτα	€ 50
6 πιάτα	€ 60
7 πιάτα	€ 70

Tasting Menu

5 πιάτα **	€ 75
6 πιάτα *	€ 90
7 πιάτα	€ 105

Premium Wine Pairing

75 ml/ ποτήρι

5 πιάτα	€ 75
6 πιάτα	€ 90
7 πιάτα	€ 105