



DINNER MENU



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ  3,00€

ΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΣ

Κατίκι Δομοκού, τραχανάς, βασιλικός 12,00€

ΠΛΙΓΟΥΡΟΣΑΛΑΤΑ

Τομάτα confit, κουκουνάρι, yuzu, μαγιονέζα μαύρου σκόρδου, πατάτα Περού ταλιατέλες αγγουριού 14,00€

ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΟΥ

Χαβιάρι angruga, καπνιστή μαγιονέζα, πατάτα, παλαιωμένη γραβιέρα, φράουλες 21,00€

ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΠΑΛΟΤΙΝΑ

Καπνιστή μελιτζάνα, λιαστά τοματίνια, μυρωδικά, shiro dashi, μοσχολέμονο 26,00€

CARPACCIO ΤΟΝΟΥ

Κρέμα αβοκάντο, καρπούζι, jalapenos, soya vinaigrette 19,00€

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ

Πολύχρωμα τοματίνια, πανακότα κατσικίσιου τυριού, κρύα σούπα τομάτας, κέρασι, παξιμάδι χαρουπιού 16,00€

ΣΑΝ ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ

Φύλλα στάκας, σπανάκι, φέτα, ανθότυρο, άνηθος, σουσάμι, vinaigrette Xeres 15,00€

ΣΑΛΑΤΑ ΓΑΡΙΔΕΣ

Κινόα, πλιγούρι, τομάτα, μυρωδικά, ρόκα, μοσχολέμονο, ταραμάς 18,00€

ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ

Ελληνικό προσούτο, πεπόνι, κατίκι Δομοκού, Ξηροί καρποί, δυόσμος, vinaigrette μελιού 18,00€

PASTA

ΜΑΝΕΣΤΡΑ

Ροφός, μπουγιαμπέσα, confit πομοντόρια, σέσκουλα τσιγαρέλι 27,00€

ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ

Πέστο ρόκας, φιστίκι Αιγίνης, κατσικίσιο τυρί, παρθένο ελαιόλαδο 21,00€

ΚΟΧΥΛΑΚΙ ΜΕ ΡΑΓΟΥ ΧΤΑΠΟΔΙΟΥ

Μαυροδάφνη, κρεμά γραβιέρας, ψητή τομάτα, μπαχαρικά 26,00€

ΚΥΡΙΩΣ

ΛΑΥΡΑΚΙ

Μελιτζάνα ιμάμ, υφές λαχανικών, κρέμα παλαμίδας, μανιτάρια, λάδι βασιλικού 28,00€

ΦΑΓΚΡΙ

Τάρτα τομάτας, σάλτσα σπετσιώτα, πατάτες νέας σοδειάς, αγιολί μυρωδικών 30,00€

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ

Ραβιόλι, φέτα, καλαμπόκι, μαρμελάδα τομάτας 24,00€

ΤΕΡΙΝΑ ΑΡΝΙΟΥ

Τσακιστές πατάτες, πέστο αμπελόφυλλο, πικάντικο γιαούρτι, jus αρνιού 29,00€

STRIPLOIN ΜΟΣΧΟΥ

Angus, τάρτα πατάτας, καπνιστή μελιτζάνα, κροκέτα μανιταριών, κόκκινο κρασί 40,00€

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΑΓΟΥΛΟ

Ψητός ανανάς, κρέμα γλυκοπατάτας, σάλτσα στιφάδου 27,00€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΠΑΡΦΕ ΣΥΚΟ

Με φιστίκι Αιγίνης, κεφίρ αγελαδινό, τραγανό παστέλι 12,00€

ΜΠΑΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Σφουγγάρι φουντούκι, espresso, παγωτό baileys 13,00€

ΣΦΑΙΡΑ

Λευκή σοκολάτα, lime, yuzu, mango παγωτό 13,00€



STARTERS

HANDMADE SOURDOUGH BREAD 🍞 3,00€

TOMATO KEFTE 🍅

Katiki cheese, trahanas frumenty, basil 12,00€

BULGUR SALAD 🍅 🌿

Tomato confit, pine, yuzu, black garlic mayo, Peruvian potatoes, cucumber tagliatelle 14,00€

BEEF TARTARE 🥩 🍷

Avruga caviar, smoked mayo, potatoes, aged graviera cheese, strawberry, yuzu 21,00€

OCTOPUS BALLOTINE 🐙 🌿 🍷 🍷 🍷

Smoked aubergine, sun dried cherry tomatoes, herbs, shiro dashi, lime 26,00€

TUNA CARPACCIO 🐟 🍷

Avocado cream, watermelon, jalapeños, soy vinaigrette 19,00€

SALADS

GREEK 🍅 🌿 🍷 🍷

Coloured cherry tomatoes, goat cheese panna cotta, cold tomato soup, cherry, carob rusk 16,00€

"LIKE A SPANAKOPITA" 🍷 🍷

Fyllo, spinach, feta cheese, anthotyro cheese, dill, sesame, Xeres vinaigrette 15,00€

SHRIMP SALAD 🍤 🍷

Quinoa, bulgur, tomato, herbs, arugula, lemon, fish roe spread 18,00€

MIXED SALAD 🍷 🍷

Greek prosciutto, melon, katiki cheese, nuts, mint, honey vinaigrette 18,00€

PASTA

MANESTRA 🍷

Grouper, bouillabaisse, tomato confit, charf cigarelli 27,00€

RIGATONI 🍷 🍷 🍷

Arugula pesto, pistachios, goat cheese, virgin olive oil 21,00€

SHELL WITH OCTOPUS RAGU 🍷 🍷 🍷

Mavrodafni wine, gruyere cream, roasted tomato, spices 26,00€

MAINS

SEABASS 🐟 🍷

Aubergine imam, vegetable textures, bonito cream, mushrooms, basil oil 28,00€

RED PORGY 🍷 🍷 🍷

Tomato tart, spetsiota sauce, new harvest potatoes, herb aioli 30,00€

FREE RANGE CHICKEN 🍷

Ravioli, feta cheese, corn, tomato jam 24,00€

LAMB TERINE 🍷 🍷

Crushed potatoes, grape leaf pesto, spicy yogurt, lamb jus 29,00€

BEEF STRIPLON 🍷 🍷

Angus beef, potato tart, smoked aubergine, mushroom croquette, red wine 40,00€

PORK CHEEK 🍷

Grilled pineapple, sweet potato cream, stew sauce 26,00€

DESSERTS

FIG PARFAIT 🍷 🍷

With Greek pistachios, cow kefir and crispy pasteli 12,00€

CHOCOLATE BAR 🍷

Hazelnut sponge, espresso, baileys ice cream 13,00€

SPHERE 🍷 🍷

White chocolate, lime, yuzu, mango ice cream 13,00€