

Menu

Πρώτο Πιάτο • Starters

Ένας Τραγανός Μουσακάς

καπνιστή ντομάτα / μπεσαμέλ / πούδρα porcini

*A “Crunchy” Mousaka**smoked tomato / béchamel / porcini powder*

€ 9,00

Ριζότο Μανιταριών

βασιλομανίταρο / γραβιέρα Πολυχνίτου / φρέσκια ελληνική τρούφα

*Mushrooms Risotto**king oyster mushrooms / graviera from Polichnitos / Greek truffle*

€ 10,00

“Harumaki” Θαλασσινών

γαρίδες / σιτάκε / σάλτσα χέλι

*Seafood “Harumaki”**prawns / shiitake / unagi sauce*

€ 11,00

Τηγανητό Καλαμάρι

κρέμα ταραμά / πέστο μάραθου / gel ντομάτας

*Deep fried Squid**tarama cream / fennel pesto / tomato gel*

€ 13,00

Σουγάνι Ταρτάρ

μοσχαρίσιο φιλέτο γάλακτος / κράκερ ρυζιού / κρεμμύδι σε υφές

*Sougani Tartar**veal fillet / rice cracker / onion in textures*

€ 14,00

Σαλάτες • Salads

Χωριάτικη με Φουρνιστό Κουλούρι

πολύχρωμες ντομάτες / φέτα Μυτιλήνης / καπαρόμηλα

*Greek Salad with Baked Bread Roll**multicolor tomatoes / feta from Mytilene / capers*

€ 8,00

Σαλάτα σαν Σπανακόπιτα

πράσινη σαλάτα / φύλλο κρούστας / ανθότυρο

*Spanakopita Salad**green salad / crust / cream cheese*

€ 8,00

Καρπούζι & Μυζήθρα Λέσβου σε νέα έκδοση

ντοματίνια / χαρουποπαξιμάδο / λάδι δυόσμου

*Watermelon & local Mizithra cheese Salad**cherry tomatoes / carob rusk / peppermint*

€ 8,50

Άγρια Ρόκα & Βαλεριάνα

κατσικίσιο τυρί σε κρούστα / φουντούκια / ροδάκινα

*Wild Ruccola & Valeriana**crusted goat cheese / hazelnuts / peach*

€ 9,00

“Tabbouleh” με Κινόα και ψητό Χταπόδι

πιπεριά Φλωρίνης / κουνουπίδι / φαγόπυρο

*Grilled Octopus “Tabbouleh” and Quinoa Salad**red sweet peppers / cauliflower / buckwheat*

€ 11,00

Από τη Φάρμα • From the Farm

Κοτόπουλο Ελευθέρως Βοσκής
πουρές καρότο / καλαμπόκι / ρας ελ χανούτ

Free Range Chicken

carrot purée / corn / ras el hanout

€ 12,00

Γουρουνάκι Γάλακτος

σιγομαγειρεμένος λαιμός / πατάτες φοντάν / πράσινο μήλο

Milk Fed Pork

slowly cooked neck / potato fondant / green apple

€ 13,00

Ατόφιο Αρνίσιο Μπούτι 12 Ωρών

καπνιστή μελιτζάνα / γιαούρτι / σάλτσα κύμινο

12 hours Roasted Lamb Leg

baba ghanoush / yoghurt / cumin sauce

€ 15,00

Φιλέτο Μοσχαριού

πουρές γλυκοπατάτας / καραμελωμένα κρεμμύδια / σάλτσα μορχέλας

Beef Fillet

sweet potatoes purée / caramelized onions / morel's sauce

€ 19,00

Μοσχαρίσια Μπριζόλα Κόντρα Black Angus

πιπέρι σετσουάν / πατάτες 3d / σάλτσα θυμαριού

Black Angus Sirloin Steak

szechuan pepper / 3d potatoes / thyme sauce

€ 24,00

Από τη Θάλασσα • From the Sea

Λαυράκι Πελαγίσιο Φρικασέ

αλμύρα / σελινόριζα / beurre blanc με μύδια

Sea Bass Fricassee

almyra / celeriac / beurre blanc with mussels

€ 13,00

Τραχανότο Καραβίδας

φέτα Μυτιλήνης / ούζο / μπίσκ καραβίδας

Langoustine Trahanoto

feta from Mytilene / ouzo / langoustine bisque

€ 14,00

Φρέσκιες Ταλιατέλες με Θαλασσινά

γαρίδες / οστρακοειδή / σαφράν

Seafood with Handmade Tagliatelle

prawns / shellfish / saffron

€ 15,00

Συναγρίδα & Τοπιναμπούρ σε υφές

πουρές & πίκλες / κρίταμος / σάλτσα από πετρόψαρα

Dentex with Topinabur in textures

purée and pickles / sea fennel / stonefish sauce

€ 23,00