



ΝΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ **VEGGIE**
κατίκι Δομοκού, τραχανάς, βασιλικός **9,00**

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ TARTARE
χαβιάρι "Avruga", "Vitello" sauce,
καπνιστή γραβιέρα, τραγανό φύλλο **14,00**

ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΜΑΡΙΝΑΤΗ
αχινός, sorbet λεμόνι, pesto αμπελόφυλλου,
Piment d' Espelette, μυρωδικά **15,50**

ΤΑΡΤΑ ΦΑΒΑΣ
καπνιστό χέλι, σαφράν, ραπανάκια,
γλυκό κουταλιού σταφύλι **13,00**

CARPACCIO ΧΤΑΠΟΔΙ
μαυρομάτικα, πιπεριά Φλωρίνης,
πίκλα αγγούρι, αρωματικό γιαούρτι **16,00**

ΕΛΛΗΝΙΚΗ **VEGGIE**
πολύχρωμα ντοματίνια, πανακότα κατσικίσιου τυριού,
σούπα ντομάτα κεράσι, παξιμάδι χαρουπιού **14,00**

ΣΠΑΝΑΚΙ **VEGGIE**
φασολάκι, mango, καρότο, πικάντικο σουσάμι,
vinaigrette σφενδάμου **11,00**

ΠΡΑΣΙΝΗ
γαρίδες, καραμελωμένα φουντούκια,
Βολάκι Άνδρου, φράουλες, ginger **16,00**

CARBONARA ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ
καπνιστό χέλι, αχινός, αυγοτάραχο,
chili πιπεριά, σκoiνόπρασο **23,00**

ΜΑΝΕΣΤΡΑ
ροφός, σαφράν, φουρνιστή ντομάτα, μυρώνια **20,00**

ΚΟΚΟΡΑΣ ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ
ραβιόλι, τραγανό μπέικον, μαρμελάδα ντομάτα,
καλαμπόκι μπαχαρικά **18,00**

ΑΡΝΙ Α ΛΑ ΠΟΛΙΤΑ
αγκινάρες τοπιναμπούρ, λάδι άνηθου,
καλοκαιρινή τρούφα **24,00**

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΠΟΣΣΕ
πούδρα τρομπέτας, πατάτα, γιαούρτι, αγκινάρες **28,00**

ΦΑΓΚΡΙ ΨΗΤΟ
μελιτζάνα Ιμάμ, κρέμα λαχανικών, βελουτέ ντομάτας **26,00**

STRIPLOIN ΜΟΣΧΟΥ
Angus, τραγανή πατάτα, καπνιστή μελιτζάνα,
μανιτάρια, σάλτσα στιφάδου **30,00**

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΑΓΟΥΛΟ
βερίκοκα ψητά, king oyster,
κρέμα σελινόριζας, λευκή σοκολάτα **22,00**

ΠΑΡΦΕ ΣΥΚΟ
φιστίκι Αιγίνης, τραγανό παστέλι, πρόβειο γιαούρτι **9,00**

ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
καραμελωμένο φύλλο, σαφράν,
sorbet ροδάκινο, δενδρολίβανο **10,00**

ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΑΠΟ ΜΟΥΣ
λεβάντα, αλμυρό passion fruit, πικρή σοκολάτα,
μαραθόσπορος, sorbet κεράσι **9,00**



TOMATO BALLS **VEGGIE**
"Katiki" cheese from Domokos,
"trahanas" traditional pasta, basil **9,00**

BEEF TARTARE
"Avruga" chaviar, "Vitello" sauce,
smoked "Graviera" cheese, crispy "phyllo" dough **14,00**

MARINATED GILT-HEAD BREAM
urchin, lemon sorbet, vine leaf pesto,
Piment d' Espelette, herbs **15,50**

FAVA TART
smoked eel, saffron, radish,
traditional grape spoon sweet **13,00**

OCTOPUS CARPACCIO
Black eyed peas, Florinian peppers,
pickled cucumber, aromatic yogurt **16,00**

GREEK **VEGGIE**
multi-color cherry tomatoes, goat cheese panna cotta,
cherry-tomato soup, carob rusk **14,00**

SPINACH **VEGGIE**
green peas, mango, carrot,
spicy sesame, maple vinaigrette **11,00**

GREEN
shrimps, caramelized hazelnuts,
"Volaki" cheese from Andros, strawberries, ginger **16,00**

SEA FOOD CARBONARA
smoked eel, urchin, fish roe, chili peppers, chives **23,00**

ORZOTO
dusky grouper, saffron, baked tomato, chervil **20,00**

ROOSTER "PASTITSADA" - TRADITIONAL PASTA
ravioli, crispy bacon, tomato jam, corn, spices **18,00**

LAMB A LA POLITA
topinambur artichokes, dill oil, summer truffle **24,00**

POACHED COD FISH
trumpet mushroom powder, potato, yogurt, artichokes **28,00**

ROASTED RED PORGY
"Imam" aubergine, vegetable cream,
tomato veloute **26,00**

BEEF STRIPLOIN
Angus, crispy potato, smoked aubergine,
mushrooms, "Stifado" sauce **30,00**

PORK CHEEK
roasted apricots, king oyster,
celery root cream, white chocolate **22,00**

FIG PARFAIT
Aegean pistachio, crispy "Pasteli"- traditional
honey-sesame bar, sheep milk yogurt **9,00**

WHITE CHOCOLATE
caramelized "phyllo" dough, saffron,
peach sorbet, rosemary **10,00**

MOUSSE TRILOGY
lavender, savory passion fruit,
bitter chocolate, fennel seeds, cherry sorbet **9,00**