



FOOD & WINE PAIRING

CARPACCIO ΠΑΝΤΖΑΡΙ

Κατσικίσιο τυρί / σουσάμι / μανταρίνι / ταλιατέλες λαχανικών
ATLANTIS ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2022

BEEF TARTARE

Πατάτα dauphinoise / καπνιστή ντομάτα / παλαιωμένη γραβιέρα / χαβιάρι
ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΡΓΥΡΟΥ Π.Ο.Π 2022

ΤΕΡΙΝΑ ΑΡΝΙΟΥ

Καπνιστή μελιτζάνα / οφτή πατάτα / pesto αμπελόφυλλο / πικάντικο γιαούρτι
CUVEE NUXTERI Π.Ο.Π ΑΡΓΥΡΟΥ 2019

PARIS-BREST

Καραμελωμένη σοκολάτα / δαμάσκηνο / φουντούκια / παγωτό καφέ
VINSANTO Π.Ο.Π LATE RELEASE

BEETROOT CARPACCIO

Goat cheese / sesame / mandarin / vegetable tagliatelle
ATLANTIS ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2022

BEEF TARTARE

Dauphinoise potatoes / smoked tomato / aged Graviera cheese / caviar
ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΡΓΥΡΟΥ Π.Ο.Π 2022

LAMB TERRINE

Smoked aubergine / potato confit / vine leaf pesto / spicy yoghurt
CUVEE NUXTERI Π.Ο.Π ΑΡΓΥΡΟΥ 2019

PARIS-BREST

Caramelised chocolate / plums / hazelnut / coffee ice cream
VINSANTO Π.Ο.Π LATE RELEASE

95€ (ανά άτομο) - 95€ (per person)



ESTATE ARGYROS
SANTORINI
est. 1903



ATRIUM
GREEK BISTROT