

Μενού Γευσιγνωσίας 70€

Συνοδεία κρασιού από τον Ελληνικό αμπελώνα 45€
Συνοδεία κρασιού premium Ελληνικό αμπελώνα 65€
Συνοδεία κρασιού από τον διεθνή αμπελώνα 70€

Σασίμι

Τόνος, τσίλι, λάιμ, wasabi, homemade τζίντζερ

•

Καραβίδες

Κοχιράμπι, αχλάδι, κρεμμύδι, χαβιάρι Avruga

•

Σούπα παστινάκι*

Αστακός, αυγά πέστροφας, βούτυρο τρούφας

•

Paccherini

Γαρίδες, πανσέτα μαύρου χοίρου, πορτοκάλι, περγαμόντο, αυγά πέστροφας

•

Χριστόψαρο

Κρέμα μάραθου, ψητό φινόκιο, σαφράν

•

Flap Steak

Σελινόριζα, καρότα, κρεμμυδάκια εσαλότ, φασκόμηλο

•

Παρφέ μελιού

Καραμελωμένη Valrhona, αμύγδαλα, γλυκάνισος

Menu Degustation 70€

Wine pairing from Greek vineyard 45€
Wine pairing from premium Greek vineyard 65€
Wine pairing from around the world 70€

Sashimi

Tuna, chilli, lime, wasabi, homemade ginger

•

Crayfish

Kohlrabi, pear, onion, caviar Avruga

•

Parsnip velouté soup*

Lobster, trout eggs, truffle butter

•

Paccherini

Shrimps, black pork pancetta, orange, bergamot, trout eggs

•

John Dory

Fennel, olive oil, safran

•

Flap steak

Celeriac, carrot, shallots, sage

•

Honey parfait

Caramelized Valrhona chocolate, almonds, aniseed