

Winter Season | Soil Sample Menu

86€

ΓΑΡΙΔΑ

πορτοκάλι, πεκάν, κατιφές, κρέμα από μύδια

ΚΑΛΑΜΑΡΙ

φινόκιο, κρεμμύδι, αγριοράπανο

ΧΕΛΙ

φρέσκο χέλι, ζωμός αρωματισμένος
με κόκαλα χελιού, λεμονόχορτο

ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΕΛΙ

παραπούλια, αχίλλεια, καπουτσίνο

MINI BURGER ΧΕΛΙΟΥ

guanciale, vadouvan, ξινήθρα

ΚΑΡΑΒΙΔΑ

yuzu kosho, grapefruit, λεμόνι confit

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

kombu beurre blanc

ΤΡΑΓΟΣ

ασπρομύτικα φασόλια Λήμνου, άγριο σκόρδο,
ζωμός από μανιτάρι

BBQ SKEWER

φαγόπυρο, θρούμπι, teriyaki

SHORT RIB

(Wagyu A5 + 32€)

αγκινάρα, σχινόπρασο, σιναπόσπορος (Black truffle + 14€)

ΛΕΜΟΝΙ

σχίνος, γιαούρτι, άγουρη πράσινη τομάτα

ΠΕΥΚΟ

κουκουνάρι, αχλάδι, σαμπούκο

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

raspberry, καραμέλα με miso

MIGNARDISE

Sommelier's pairing 70€

Εάν έχετε οποιαδήποτε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή και συστατικό τρόφιμου, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τις αλλεργιογόνες ουσίες για τα τρόφιμα που σας ενδιαφέρουν.

Winter Season | Soil Sample Menu

86€

PRAWN

orange, pecan, marigold, mussels cream

SQUID

fennel, onion, radish

EEL

fresh eel, eel flavored jus, lemongrass

SMOKED EEL

with greens and herbs

EEL MINI BURGER

guanciale, vadouvan

CRAYFISH

yuzu kosho, grapefruit, lemon confit

COD

kombu beurre blanc, mussels

GOAT

aspromitiko bean from Lemnos, wild garlic,
jus from mushrooms

BBQ SKEWER

buckwheat, teriyaki sauce, winter savory

SHORT RIB

artichoke cream, chives, mustards seeds (Wagyu A5 + 32€)

(Black truffle + 14€)

LEMON

verbena, fennel, fermented green tomato

PINE

pine nuts, pear, elderflower

CHOCOLATE

raspberry, koji

MIGNARDISE

Sommelier's pairing 70€

If you have any allergy or intolerance to any food or food ingredient, please consult our employees in order to advise you on the allergen substances in foods provided.