

Summer | Soil Menu

86€

ΛΕΥΚΟ ΣΠΑΡΑΓΓΙ

έλατο, καραμέλα, κενταύρια

ΓΑΡΙΔΑ

πορτοκάλι, πεκάν, μάραθο, κρέμα από μύδια

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ

στρείδι, άγουρη φράουλα, κεράσι

CHICKEN OF THE WOODS

κρέμα από μανιτάρι, miso

ΧΕΛΙ

φρέσκο χέλι, ζωμός αρωματισμένος
με κόκκαλα χελιού, λεμονόχορτο

MINI BURGER ΧΕΛΙΟΥ

guanciale, vadouvan, ξινήθρα

ΚΟΥΝΕΛΙ

λεβιστικό, ρίγανη, κάπαρη

ΧΤΕΝΙ

(Lobster + 36€)

yuzu kosho, grapefruit, λεμόνι confit

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

kombu beurre blanc

(Golden caviar

ossetra +20€)

ΤΡΑΓΟΣ

(Black truffle + 14€)

ασπρομύτικα φασόλια Λήμνου, άγριο σκόρδο

(Japan Wagyu beef Kagoshima A5 +36€)

ΑΓΓΟΥΡΙ

ύσσωπος, πράσινο μήλο, jalapenos

ΦΡΑΟΥΛΑ

σορμπέ φράουλα, φινόκιο, λευκή σοκολάτα, τριαντάφυλλο

ΠΕΥΚΟ

κουκουνάρι, αχλάδι, σαμπούκο

MIGNARDISE

Sommelier's pairing 75€

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

Summer | Soil Menu

86€

WHITE ASPARAGUS

anise hyssop, caramel, corn flower

SHRIMP

orange, pecan, mussels cream, fennel

GREEN SALAD

oyster, unripe strawberry, cherry

CHICKEN OF THE WOODS

mushrooms cream , miso

EEL

fresh eel, eel flavored jus, lemongrass

EEL MINI BURGER

guanciale, vadouvan, sorrel

RABBIT

lovage, origano, caper

SCALLOP

(Lobster + 36€)

yuzu kosho, grapefruit, lemon confit

COD

(Golden ossetra

kombu beurre blanc caviar + 20€)

GOAT

(Black truffle + 14€)

aspromitiko bean from Limnos, wild garlic

(Japan Wagyu beef Kagoshima A5 +36€)

CUCUMBER

anise hyssop, green apple, jalapenos

STRAWBERRY

strawberry sorbet, fennel, white chocolate, rose

PINE

pine nuts, pear, elderflower

MIGNARDISE

Sommelier's pairing 75€

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.