

Autumn | Soil Menu

88€

SHRIMP

orange, pecan, mussels cream, fennel

AMBERJACK

lemon basil, melon, verbena

GREEN SALAD

oyster, unripe strawberry, grape

EEL MINI BURGER

guanciale, vadouvan, bernet

SALMONTROUT

green tomato, sea fennel, false pepper

SCALLOP

(Lobster + 36€)

yuzu kosho, grapefruit, lemon confit

BREAD

linard seeds, fresh butter, smyrnium

COD

(Golden caviar

kombu beurre blanc

ossetra +20€)

HEN OF THE WOODS

fir, wild mushrooms, potato, leek

GOAT

(Black truffle + 14€)

aspromitiko bean from Limnos, wild garlic

(Japan Wagyu beef Kagoshima A5 +36€)

CUCUMBER

lemon verbena, green apple, jalapenos

PEACH

chamomile, bitter almond, yogurt

PINE

pine nuts, pear, elderflower

MIGNARDISE

Sommelier's pairing 75€

Premium Sommelier's pairing 145€

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.

Autumn | Soil Menu

88€

ΓΑΡΙΔΑ

πορτοκάλι, πεκάν, μάραθο, κρέμα από μύδια

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ

βασιλικός λεμόνι, πεπόνι, λουίζα

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ

στρείδι, άγουρη φράουλα, σταφύλι

MINI BURGER ΧΕΛΙΟΥ

guanciale, μαυρόφυλλο, vadouvan

ΣΟΛΟΜΟΠΕΣΤΡΟΦΑ

πράσινη τομάτα, κρίταμο, ψευδοπιπεριά

ΧΤΕΝΙ

(Lobster + 36€)

yuzu kosho, grapefruit, λεμόνι confit

ΨΩΜΙ

λιναρόσπορος, φρέσκο βούτυρο, σμύρνιο

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

(Golden caviar

kombu beurre blanc ossetra +20€)

ΚΑΣΤΑΜΑΝΙΤΗΣ

έλατο, άγρια μανιτάρια, πατάτα, πράσο

ΤΡΑΓΟΣ

(Black truffle + 14€)

ασπρομύτικα φασόλια Λήμνου, άγριο σκόρδο

(Japan Wagyu beef Kagoshima A5 +36€)

ΑΓΓΟΥΡΙ

λουίζα, πράσινο μήλο, jalapenos

ΡΟΔΑΚΙΝΟ

χαμομήλι, πικραμύδαλο, γιαούρτι

ΠΕΥΚΟ

κουκουνάρι, αχλάδι, σαμπούκο

MIGNARDISE

Sommelier's pairing 75€

Premium Sommelier's pairing 145€

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