

# Winter Menu

**90€**

## SHRIMP

orange, pecan, marigold

## BONITO

horseradish, grilled lemon leaves, bronze fennel

## EEL MINI BURGER

guanciale, vadouvan, sorrel

## SQUID

red chili, seafood consommé, lemon confit

## SCALLOP (Lobster + 36€)

lime, grapefruit, herring eggs

## SKATE

kumquat kosho, nasturtium, lovage

## COD

(Ossetra caviar +20€)

kombu beurre blanc

## MUSHROOM

fir, chestnut, cherry

## GOAT

(black truffle + 14€)

aspromitiko bean from Limnos, wild garlic (White truffle +28€)

(Japan Wagyu beef Kagoshima A5 +36€)

## CUCUMBER

lemon verbena, green apple, jalapenos

## PINE

pine nuts, pear, elderflower

## JUNIPER

caramel, pecan praline

## MACARON

hibiscus, beetroot

## PATE DE FRUIT

sideritis, lime

## CHOCOLATE

honey, lemon thyme

**Sommelier's pairing 75€ | Premium Sommelier's pairing 145€**

# Winter Menu

90€

## ΓΑΡΙΔΑ

πορτοκάλι, μύδια, κατιφές

## ΠΑΛΑΜΙΔΑ

αγριοράπανο, ψημένα φύλλα λεμονιάς, μάραθος μπρονζέ

## MINI BURGER ΧΕΛΙΟΥ

guanciale, ξινήθρα, vadouvan

## ΚΑΛΑΜΑΡΙ

κόκκινο τσίλι, ζωμός θαλασσινών, λεμόνι confit

## ΧΤΕΝΙ

(Αστακός + 36€)

μοσχολέμονο, grapefruit, αυγά ρέγγας

## ΣΑΛΑΧΙ

κουγκουάτ kosho, λεβιτικό, καπουτσίνο

## ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

(Ossetra caviar +20€)

kombu beurre blanc

## ΜΑΝΙΤΑΡΙ

έλατο, κάστανο, κεράσι

## ΤΡΑΓΟΣ

(Μαύρη Τρούφα + 14€)

άγριο σκόρδο, ασπρομύτικο φασόλι Λήμνου (Λευκή τρούφα +28€)

(Japan Wagyu beef Kagoshima A5 +36€)

## ΑΓΓΟΥΡΙ

λουίζα, πράσινο μήλο, jalapenos

## ΠΕΥΚΟ

κουκουνάρι, αχλάδι, σαμπούκο

## ΚΕΔΡΟΣ

καραμέλα, πραλίνα πεκάν

## MACARON

ιβίσκος, παντζάρι

## PATE DE FRUIT

σιδερίτης, lime

## ΣΟΚΟΛΑΤΑ

μέλι, λεμονοθύμαρο

Sommelier's pairing 75€ | Premium Sommelier's pairing 145€