

Spring Menu

95€

ΓΑΡΙΔΑ

πορτοκάλι, μύδια, κατιφές

ΣΠΑΡΑΓΓΙ

νεροκάρδαμο, λευκό miso, καπουτσίνο

ΤΟΜΑΤΑ

φράουλα, βασιλικός, φυστίκι Αιγίνης

MINI BURGER ΧΕΛΙΟΥ

guanciale, ξινήθρα, vadouvan

ΚΑΛΑΜΑΡΙ

κόκκινο τσίλι, ζωμός θαλασσινών, λεμόνι confit

ΧΤΕΝΙ

(Λοστακός + 45€)

μοσχολέμονο, grapefruit, κουμκουάτ

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

(Ossetra caviar + 20€)

kombu beurre blanc

ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ

"bolognese", κυνόροδο, ζωμός με μπαχαρικά

ΤΡΑΓΟΣ

άγριο σκόρδο, ασπρομύτικο φασόλι Λήμνου

(Japan Wagyu beef Kagoshima A5 + 36€)

ΛΕΜΟΝΙ

λουίζα, μήλο, φύλλα λεμονιάς

ΨΩΜΙ

καραμελωμένη μαγιά, πραλίνα κολοκυθόσπορου, βουτυρόγαλα

MACARON

κακάο, μέντα

PATE DE FRUIT

σιδερίτης, lime

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

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.

Spring Menu

95€

SHRIMP

orange, pecan, marigold

ASPARAGUS

white miso, watercress, nasturtium

TOMATO

strawberries, basil, pistachio

EEL MINI BURGER

guanciale, vadouvan, sorrel

SQUID

red chili, seafood consommé, lemon confit

SCALLOP

lime, grapefruit, kumquat

(Lobster + 45€)

COD

kombu beurre blanc

(Ossetra caviar +20€)

MONKFISH

"bolognese", rosehip, broth based on spices

GOAT

aspromitiko bean from Limnos, wild garlic

(Japan Wagyu beef Kagoshima A5 +36€)

LEMON

apple, lemon verbena, citrus leaves

BREAD

caramelized yeast, pumpkin seeds praline, buttermilk

MACARON

cocoa, mint

PATE DE FRUIT

sideritis, lime

CHOCOLATE

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.