

# Winter Menu

**105€**

## ΣΤΡΕΙΔΙ

ossetra caviar, χυμός αγγούρι σε ζύμωση, αχίλλεια

## ΠΑΛΑΜΙΔΑ

λεβιστικό, ακτινίδιο, πράσινο μήλο

## ΓΑΡΙΔΑ

πορτοκάλι, μύδια, κατιφές

## ΚΑΛΑΜΑΡΙ

αγριοράπανο, γύρη μάραθου, βασιλικός

## 72 DAYS DRY AGED ΜΟΣΧΑΡΙ

κορόμηλο, ρόδι, κάπαρη σκόρδου

(Ossetra caviar +22€)

(Beluga caviar 10gr +100€)

## MINI BURGER ΧΕΛΙΟΥ

guanciale, ξινήθρα, vadouvan

## "ΧΑΛΚΙΤΙΚΟ"

κόκκινη πιπεριά, ξύδι βασιλικού, τσίλι

## ΛΥΓΟ ΟΡΤΥΚΙΟΥ

πατάτα, φύκια, chorizo

(Λοτακός + 52€)

## ΧΕΛΙ

σιτάρι ζέας, αχλάδι, μυρώνια

## ΤΡΑΓΟΣ

άγριο σκόρδο, ασπρομούτικο φασόλι Λήμνου

(Japan Wagyu beef Kagoshima A5 + 38€)

## ΛΧΛΛΔΙ

πεκάν, γιαούρτι, δυόσμος

## ΛΓΚΙΝΑΡΑ ΙΕΡΟΥΣΑΛΗΜ

μανταρίνι, μαύρο σκόρδο, κάστανο

## MACARON

lime, σμέουρα

## PATE DE FRUIT

κολοκύθα, ιπποφαές

## ΣΟΚΟΛΑΤΑ

**Sommelier's pairing 85€ | New World pairing 105€**

**Fine Sommelier's pairing 350€ | Juice pairing 75€**

*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.*