

Autumn Menu

120€

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

σύκο, ταραμά, φύκια

ΤΟΜΑΤΑ

βασιλικός, σμύρνιο, τριαντάφυλλο

ΠΕΠΟΝΙ

ύσσωπος, αγγούρι, κουφοξυλιά

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ

αχλάδι, μούσμουλο, λεβιστικό

ΓΑΡΙΔΑ

πορτοκάλι, κούμκοθατ, κατιφές

CHEF'S GARDEN

ροδάκινο, φράουλα, αμύγδαλο

72 DAYS DRY AGED BEEF (Ossetra caviar +24€)

κεράσι, κορόμηλο, κάπαρη σκόρδου (Beluga caviar 10gr +100€)

(Λοτακός + 56€)

ΧΕΛΙ

πράσινο μήλο, vadouvan, μαύρο σκόρδο

ΣΦΥΡΙΔΑ

μύδια, kombu beurre blanc, σχοινόπρασο

(Japan Wagyu beef Kagoshima A5 + 38€)

ΑΜΥΓΔΑΛΟ

μέντα, νεκταρίνι, κεφίρ

ΜΕΛΙ ΕΛΑΤΗΣ

φύλλα συκιάς, γύρη, κέικ μελιού

MADELEINE

PATE DE FRUIT

TODAYS HARVEST

Terroir Pairing 90€ | Greek Pairing 120€

Fine Sommelier's Pairing 350€ | Juice 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.