Autumn Menu
120€

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
σύκο, ταραμά, φύκια

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ
αχλάδι, μούσμουλο, λεβιστικό

ΓΑΡΙΔΑ
πορτοκάλι, κούμκουατ, κατιφές

ΚΑΛΑΜΑΡΙ
ιπποφαές, κολοκύθα, kimchi, χ.ο καλαμαριού

CHEF'S GARDEN
κυδώνι, αμύγδαλο, σμέουρα

72 DAYS DRY AGED BEEF (Ossetra caviar +24€)
κεράσι, κορόμηλο, κάπαρη σκόρδου (Beluga caviar 10gr +100€)

(Αστακός + 56€)

ΧΕΛΙ
πράσινο μήλο, vadouvan, μαύρο σκόρδο

ΚΑΣΤΑΜΑΝΙΤΗΣ
κάπαρη σκόρδου, λεμονοθύμαρο, έλατο

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

MACARON

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.