

Dinner Menu

First

προζυμένιο ψωμί, κριτσίνια και ελιές - 2.5€

Ποικιλία αλλαντικών & τυριών - 22€

Ceviche Λαυράκι

αγούρι, yuzu kosho, γάλα τίγρη
και πίκλα σταφύλι - 19€

Carpaccio Χταπόδι

φινόκιο, κρύα σάλτσα ντομάτας, ελιές,
κάπαρη και αλμύρα - 17€

Yakitori Γαρίδες

με γλάσο Teriyaki, αβοκάντο και τσίλι - 19€

Tartare Μοσχαρίσιο φιλέτο

πιπέρι espelette, chips topinambur
και καπνιστή μαγιονέζα - 20€

Burrata

ψητή ντομάτα, πιπεριά Φλωρίνης,
σάλτσα romesco, λάδι βασιλικού
και crumble από καψαλισμένο ψωμί - 17€

Ντοματοσαλάτα

με ποικιλία από ντομάτες, ντοματίνια, αγούρι,
καπαρόφυλλα, κρέμα βασιλικού
και shallot βινεγκρέτ - 14€

Πατατοσαλάτα

με καπνιστό χέλι, νεροκάρδαμο,
φρέσκα μυρωδικά και βινεγκρέτ jalapenos - 16€

Ανάμεικτη σαλάτα

flakes λαχανικών εποχής, ψητό κολοκύθι, σταφύλι,
pesto φιστίκι και κατοκίσιο τυρί - 13€

Κριθαράκι

γαρίδες, 'nduja, σάλτσα ντομάτας
και άρωμα ούζου - 19€

Linguine cacio e pepe

σάλτσα cacio e pepe με τραγανό guanciale,
παλαιωμένη παρμεζάνα και
μαύρη τρούφα - 16€

Calamarata Pasta

σάλτσα amatriciana, ντοματίνια confit,
βασιλικός και stracciatella - 15€

Ριζότο

φιστίκι Αιγίνης, αρσενικό Νάξου,
αυγοτάραχο και lime - 16€

Second

Μυλοκόπι "Meuniere"

βλίπα τουρσί, topinambur και σάλτσα
από καμένο βούτυρο με λεμόνι και κάπαρη - 24€

Λαυράκι

ταραμάς, σαλάτα tabbouleh με κους-κους,
καλοκαιρινά λαχανικά και αλμύρα - 25€

Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής

σε harissa με χλιαρή σαλάτα από κολοκυθάκια,
φασολάκια, edamame, σάλτσα chimichurri
και γιαούρτι - 19€

Χοιρινό "Schnitzel"

μπροκολίνι ψητό, ντοματίνια confit
και σάλτσα παρμεζάνας - 22€

Μοσχαρίσιο φιλέτο

Chateaubriand (500gr)

με σάλτσες από πιπέρι kamrot
και βουτύρου με εστραγκόν - 60€

Μοσχαρίσια Tagliata (300gr)

Black Angus στα κάρβουνα
και σάλτσα βουτύρου με εστραγκόν - 35€

SIDES

γλυκοπατάτες τηγανητές 5€

baby πατάτες με άρωμα λεμονιού 4€

καλοκαιρινά χόρτα 4€

μικρή ανάμεικτη σαλάτα 4€

Desserts

Profiterole

τραγανά choux γεμισμένα με κρέμα βανίλιας,
παγωτό βανίλια και χλιαρή σάλτσα σοκολάτας - 12€

Trilogia

τραγανή βάση ρυζιού πραλίνας
με crème σοκολάτας café, namelaka καραμέλα,
παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης - 11€

Forest Fruit

χώμα raspberry με namelaka raspberry,
gelly cassis, ganaze monte pistachio
με sorbe lemon βασιλικό - 9€

Επιμέλεια μενού: Executive Chef: Γιάννης Λιόκας

Υγειονομικός υπεύθυνος: Έφη Κωστάκη

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι