

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ/APPETIZERS

### **Χειροποίητο Ψωμί**

προζυμένιο και χαρουπιού,  
σερβίρεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ανθό αλατιού και δενδρολίβανο.  
*House-made handmade sourdough & carob bread,  
served with extra virgin olive oil, fleur de sel and rosemary.*

**άτομο| per person**

### **Ceviche Λαβράκι**

χυμός εσπεριδοειδών και πιπεριές χαλαπένιο (G).  
*Seabass ceviche in citrus-fruits juice and jalapeño peppers.*

### **Beef Tartare**

μοσχαρίσιο ταρτάρ, μεδούλι, εσαλότ και τρούφα.  
*Steak Tartare of finely chopped beef fillet, bone marrow, shallots and truffle.*

### **Κολοκύθι Escabeche**

πίκλα κρεμμυδιού, πιπερόριζα, κουκουνάρι (G) (VE) (VG).  
*Courgettes escabeche, pickled onion, ginger, pine nuts.*

### **Καψαλισμένο Λάχανο**

με πεκορίνο, κάπαρη, αντζούγια (G).  
*Charred cabbage with pecorino cheese, capers and anchovies.*

### **Καπνιστή Μελιτζάνα**

μαύρο σκόρδο, μους φέτας και φρέσκα μυρωδικά (G) (VE).  
*Smoked aubergine, black garlic, feta mousse and fresh herbs.*

### **Κροκέτες Γκοργκοντζόλα**

με brie, πικάντικο μέλι και ξηρούς καρπούς.  
*Gorgonzola and brie croquettes, spicy honey and mix of nuts.*

### **Σουβλάκι Μανιταριών**

μαριναρισμένο σε σάλτσα τσιμιτσούρι, και χούμους (G) (VE) (VG).  
*Grilled mushroom skewers marinated in chimichurri sauce, with hummus.*

### **Pinsa με Μορταδέλα**

μοτσαρέλα, κατσικίσιο τυρί, πέστο τσουκνίδας, ρόκα.  
*Pinsa with Mortadella, mozzarella, chèvre, nettles pesto and arugula.*

### **Pinsa με Γκοργκοντζόλα**

πανσέτα καπνιστή, ταλέτζιο, παρμεζάνα.  
*Pinsa with Gorgonzola, smoked pancetta, taleggio, parmesan.*

## ΣΑΛΑΤΕΣ/SALADS

### **Σαλάτα Burrata**

με πολύχρωμα ντοματίνια, πίκλα καπαρόφυλλο, φρέσκο αχλάδι (G) (VE).  
*Burrata salad with rainbow cherry tomatoes, pickled caper leaves, fresh pear.*

### **Σαλάτα Σπανάκι**

με αβοκάντο, φέτα, μύρτιλο, κριτσίνια, ντρέσινγκ λαδολέμονου (VE).  
*Spinach salad with avocado, feta, blueberries, breadsticks, lemon & olive oil dressing.*

### **Σαλάτα Ανάμικτη Ρόκας**

με ρόδι, τραγανό προσούτο, φρέσκο ανθότυρο και ντρέσινγκ οξύμελο (G).  
*Mixed arugula salad with pomegranate, crispy prosciutto, fresh anothotiro cheese and oxymel honey & vinegar dressing.*

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ/MAIN DISHES

### **Ριζότο Μανιταριών**

με μαύρη τρούφα (G) (VE).  
*Mushroom risotto with black truffle.*

### **Νιόκι πατάτας Περού**

με γαρίδα\* και παρμεζάνα.  
*Peruvian potato gnocchi with shrimp and parmesan.*

### **Ριγκατόνι**

με ντούγια και γκοργκοντζόλα.  
*Rigatoni pasta with 'nduja and gorgonzola.*

### **Φιλέτο Σολομού**

με άγριο μαύρο ρύζι και λαδολέμονο.  
*Salmon fillet with wild black rice and olive oil with lemon.*

### **Κοτόπουλο Νανάκι ξεκοκκαλισμένο**

με εστραγκόν, τηγανητή γλυκοπατάτα, μανιτάρια και αρωματικό γιαούρτι.  
*Boneless baby chicken with tarragon, sweet-potato fries, mushrooms and aromatic yogurt.*

### **Μοσχαρίσια Μπιφτεκάκια**

με τραγανές πατάτες, πιτάκι στη σχάρα, δροσερό γιαούρτι δυόσμου.  
*Grilled beef meatballs, with crispy skin-on potato wedges, pita bread, spearmint flavored yogurt.*

### ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΚΟΠΕΣ ΚΡΕΑΤΩΝ/PRIME CUTS

#### **Picanha (300 gr) (G)**

με κρέμα γραβιέρας, και κολοκύθι escabeche στη σχάρα  
*with graviera cheese cream, and grilled courgettes escabeche*

#### **Flap Steak (400gr)**

με τηγανητές γλυκοπατάτες και ροδέλες καλαμποκιού  
*with sweet-potato fries and corn rings.*

#### **Dry Aged Rib Eye ξηράς ωρίμασης (300 gr) (G)**

με πουρέ πατάτας, κουνουπίδι ρομανέσκο, baby καρότα, σάλτσα κόκκινου κρασιού  
*with potato purée, romanesco cauliflower, baby carrots and red wine sauce*

### ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΥΡΙΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ/ CHEESE AND CHARCUTERIE PLATTERS

#### **Πλατό Ελληνικών και Ευρωπαϊκών Τυριών**

με μαρμελάδα εποχής και crostini.  
*Cheese board with Greek and international cheeses,  
season marmalade and crostinis.*

#### **Πλατό Ελληνικών και Ευρωπαϊκών Αλλαντικών**

με μαρμελάδα εποχής και crostini.  
*Charcuterie board with Greek and international cold cuts,  
season marmalade and crostinis.*

#### **Πλατό Τυριών και Αλλαντικών Ωρίμανσης**

με μαρμελάδα εποχής και crostini.  
*Mixed board of cured aged cold cuts and cheeses  
with season marmalade and crostinis.*

### ΓΛΥΚΑ/DESSERTS

#### **Lemon Pie**

με μαρμελάδα φρούτα του δάσους και καμένη μαρέγκα.  
*Lemon pie with red fruits marmalade and burnt merengue.*

#### **Τιραμισού**

με ελαφριά κρέμα καφέ και πέρλες εσπρέσο.  
*Tiramisu with light coffee cream and espresso pearls.*

#### **Σοκολατένιο brownie**

με crumble βανίλιας και σος αλμυρής καραμέλας.  
*Chocolate brownie with vanilla crumble and salty caramel sauce.*