

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σεβίτσε Asian Sour 14.00

πράσινο μήλο | γιούζου | καλαμάντσι | αγγούρι | τοϊλι | ασιατικά βότανα | εσπεριδοειδή

Καρπάσιο Μοσχάρι 18.00

ρόκα | παρμεζάνα | τρούφα | lime | ανθός αλατιού

Μύδια 12.00

στο φυσικό τους περιβάλλον

Γαρίδες 17.00

τζιντζερ | αυγοτάραχο | εσπεριδοειδή

Vitello Tonnato 14.00

τυρυφερό μοσχάρι | κάπαρη | τόνος | σκινόπρασο

Λαχανοντολμάς Αλλιώς 12.00

ρουζόφυλλο | κιμάς μοσχαρίσιος | λάχανο | φρέσκα βότανα | εσπούμα αυγολέμονου

Καλαμάρι 17.00

λευκός ταραμάς | ντομάτα καρέ | βασιλικός | αέρας ούζο

Φρεσκα Στρείδια 20.00

τσιμιτσούρι | ταμπάσκο

ΣΑΛΑΤΕΣ

Αιγαιοπελαγίτικη 11.50

ντάκος | μους φέτας | ντοματίνια | κρεμμύδι | πιπεριά | αγγούρι
| χόμα ελιάς | λάδι ρίγανης

Κοτόπουλο 12.00

Iceberg | dressing ceasar | κρουτόν | μπέικον | παρμεζάνα

Frutal 12.50

νεαρά φύλλα | μάνγκο | φράουλες | σταφίδες | κρεμμύδι
| αβοκάντο | dressing εσπεριδοειδή | νάτσος

Caprese 14.00

πολύχρωμα ντοματίνια | μοτσαρέλα Μπάφαλο | βασιλικός

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Κριθαρότο 18.00

μοσχαρίσια μάγουλα | γιαούρτι | φρέσκο κρεμμύδι

Ραβιόλι 38.00

αστακός | αρωματική μαγιονέζα | σκινόπρασο

Παπαρδέλες 17.00

φιλετάκια μοσχάρι | bamboo | καλαμπόκι | oyster sauce | σουσάμι | μανιτάρια

*διαθέσιμα ζυμαρικά χωρίς γλουτένη

ΡΙΖΟΤΟ

Ριζότο 16.00

μανιτάρι porcini | παρμεζάνα | καλοκαιρινή τρούφα

ΚΥΡΙΩΣ

ΨΑΡΙ

Σολομός 24.00

τραχανότο θαλασσινών | λευκός ταραμάς | αυγοτάραχο | σπαράγγια

Μυλοκόπι 28.00

βάση κανταΐφι | απαλή σάλτσα σκόρδου | πέρλες λαχανικών

Λαβράκι Φρικασέ 26.00

άγρια χόρτα εποχής | ταρτάρ ντομάτας | αφρός λεμόνι

ΚΡΕΑΣ

Κοτόπουλο 18.00

γεμιστό με τυρί κρέμα και πέστο βασιλικού | πουρές καρότο
νεαρά λαχανικά | πατάτα παβέ

Ταλιάτα Μοσχάρι 28.00

παρμεζάνα | μανιτάρι σιμέτζι | τρούφα

Αρνάκι Γαλλικής Κοπής 32.00

πατάτες λεμονάτες | κρέμα φέτας | σάλτσα θυμάρι

Black Angus Rib Eye 300gr 44.00

καλαμπόκι | βασιλομανίταρο | πατάτες baby
| αρωματικό βούτυρο | νεαρά λαχανικά

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες και δυσανεξίες
Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | Το ψωμί χρεώνεται 6€

Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΜΑΣ

Η φιλοσοφία του μενού μας είναι να συνδυάζουμε διαφορετικές γεύσεις με βάση τη μοριακή τους δομή, να τις συνδυάζουμε αρμονικά και δημιουργικά, προσφέροντας ένα συναρπαστικό ταξίδι γεύσης.
Βιωσιμότητα: Έχουμε υιοθετήσει μια πολιτική zero-waste και μια αυστηρή τοπική αλυσίδα εφοδιασμού για την πλειοψηφία των προϊόντων μας.

Chef: Κεφάλας Μανώλης