

STARTERS

Προζυμένιο ψωμί, κριτσίνια και μαριναρισμένες ελιές
2.00

Tartare λαυράκι
spicy κρέμα από αχλάδια και yuzu kosho
15.00

Μοσχαρίσιο carpaccio
baby σαλατικά, βινεγκρέτ Dijon-szechuan, crispy παρμεζάνα
14.00

Τραγανό Αυγό
κρέμα πατάτας,μανιτάρια shiitake, μαύρη τρούφα, κάστανα
10.00

Burrata
ντομάτα-chorizo chutney, γιαούρτι, λάδι βασιλικού και crumble
από καψαλισμένο ψωμί
11.00

Σαλάτα
ψητά παντζάρια, σαγκουίνι, καρύδια, gorgonzola
10.00

Hide & Seek "Caesar's"
μπρόκολο, κοτόπουλο, crispy bacon και βινεγκρέτ μαρουλιού
11.00

Ανάμεικτη σαλάτα
flakes λαχανικών εποχής, κους-κους κουνουπίδι, βινεγκρέτ από
παλαιωμένο βαλσάμικο
9.00

Fregola
carbonara, χτένια, ζωμός γαρίδας, chili
15.00

Linguine
cacio e pepe, lime και αυγοτάραχο
11.00

Risotto
σαφράν και μοσχαρίσια μάγουλα γάλακτος
14.00

Risotto
μανιτάρια εποχής και μαύρη τρούφα
12.00

MAINS

Λαυράκι

κρέμα και κους κους από κουνουπίδι, ζωμός γαρίδας, χαβιάρι

21.00

Σολομός

μαύρο ρύζι, υφές καρότου, βινεγκρέτ σόγιας

18.00

Μαύρος χοίρος

πουρές parshnip, chutney καπνιστής πανσέτας και πίκλες από μούρα

19.00

Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής

μαριναρισμένο σε μουστάρδα, σιτάρι, καλαμπόκι και ψητό μαρούλι

16.00

BLACK ANGUS BEEF CUTS

Flap Steak 300gr

28.00

Rib Eye Steak 300gr

36.00

SIDES

Baby πατάτες με άρωμα λεμονιού

4.00

Μαύρο ρύζι

4.00

Πουρές πατάτας με μαύρη τρούφα

5.00

Αχνιστά χόρτα εποχής

3.00

Μικρή ανάμεικτη σαλάτα

3.00



HIDE & SEEK

BAR RESTAURANT



Επιμέλεια μενού: Executive Chef: Γιάννης Λιόκας

Υγειονομικός υπεύθυνος: Έφη Κωστάκη

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι