

Φρεσκοψημένο ψωμάκι με κριτσίνια και dip

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Φρικασέ Μανιταριών - ποικιλία μανιταριών με χόρτα εποχής
και αφρό λάιμ
8.00

Macaron in a Box με μους τυριών, μπέικον και τσάτνεϊ κρεμμυδιού
7.00

Crunchy Balls μανούρι σε κρούστα δημητριακών με φυστίκι,
αμύγδαλο και sauce από φρούτα του δάσους
7.00

Γεμιστά - baby λαχανικά με κρέμα ρυζιού, καπνιστή σάλτσα τομάτας
και chips φέτας
8.00

Carpaccio Black Angus σε χωνάκια με spicy ρόκα,
φλοίδες παρμεζάνας και μαγιονέζα τρούφας
12.00

Ceviche φαγκρί Cocktail με yuzu φράουλα, τζιν, τζίντζερ και lime
15.00

Μουσακάς - μάγουλα μόσχου σιγομαγειρεμένα, μπεσαμέλ τρούφας
και chips λαχανικών
12.00

ΣΑΛΑΤΕΣ

Pomodoro - τοματίνια γλασέ με βαλσάμικο, κρέμα ελιάς, προζυμμένα
μπρουσκέτα, αγγούρι, ρόκα, τηγανητή κάπαρη, ξυνομυζήθρα
9.00

Chicken yogurt - πράσινη σαλάτα με καλαμπόκι, καρέ τομάτας,
ψητή scarmoza, σισαμένιο κριτσίνι και dressing sweet yogurt
11.00

Legumes - μπρόκολο, κουνουπίδι, αμπελοφάσουλα, καλαμπόκι,
λαχανικά, εσκαρόλ, πατζαρόφυλλα και βινεγκρέτ αβοκάντο
αρωματισμένη με βανίλια μαγαδασκάρης
10.00

Πατατοσαλάτα - baby πατάτες με μανιτάρια shimeji, speck, μυρωδικά
και dressing μουστάρδας Dijon
9.00

Shrimp and kinoa - γαρίδες tempura με αρωματική Κινόα
και mousse αβοκάντο
10.00

PASTA - RISOTTI

Linguini με καπνιστό σολομό, βότκα και μπρικ
12.00

Κόκορας με Cappelletti, γεμιστά με γλυκιά μυζήθρα
11.00

Πέννες με κολοκύθι, Gorgonzola, τοματίνια και καρύδι
10.00

Trifolati Risotto με άγρια μανιτάρια, άρωμα λευκής τρούφας
και τραγανή παρμεζάνα
12.00

Risotto θαλασσινών με γαρίδες, χτένια, σαφράν και chorizo
14.00

Risotto ratatouille με κρέμα από μανούρι
11.00

ΚΥΡΙΩΣ

Chicken tagliata μπούτι κοτόπουλου με πουρέ καλαμποκιού
και φρέσκα σπαράγγια
15.00

Tagliata μόσχου σε στρώμα ρόκας, ψητές baby πατάτες
και σάλτσα jack bbq
17.00

Rolled Salmon σωτέ κουνουπίδι, μπρόκολο, χόρτα με σάλτσα
εσπεριδοειδών και σόγια
17.50

Φαγκρί σχάρας με κους κους, λαχανικά και σάλτσα beurre blanc
24.00

Σουπιά με χόρτα εποχής, σάλτσα καπνιστής τομάτας
και κρεμμυδάκια silver skin
16.00

Φιλετάκια Black angus με πατάτες βουτύρου, πουρέ καρότου,
ψητά κρεμμυδάκια και σάλτσα café de Paris
25.00

Flap Steak Black Angus με πατάτες τηγανητές ή πουρέ τρούφας
80.00 / kg

* Επιλογή sauce : jack bbq / café de Paris



Επιμέλεια μενού: Executive Chef: Δημήτρης Τσώτσος

Υγειονομικός υπεύθυνος: Έφη Κωστάκη

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι