

# Dinner Menu

## First

προζυμένιο ψωμί, κριτσίνια και μαριναρισμένες ελιές - 2.5€

**Σούπα ημέρας** - 11€

**Ceviche λαυράκι**

φινόκιο, yuzu kosho, γάλα τίγρη,  
πορτοκάλι και αυγοτάραχο - 19€

**Βοδινό φιλέτο ταρτάρ**

πιπέρι espelette, κάπαρη σκόρδου  
και καπνιστή μαγιονέζα - 20€

**“Πατάτα”**

ψητή πατάτα, πουρές πατάτας  
με μαύρη τρούφα, chips πατάτας  
και παλαιωμένη παρμεζάνα - 16€

**Σελινόριζα**

ψημένη σε κρούστα αλατιού, μανιτάρια εποχής  
και χόρτα φρικασέ - 17€

**Burrata**

σαλάτα από ψητή κολοκύθα, φουντούκι,  
παξιμάδι από χαρούπι  
και βινεγκρέτ από μούρα - 15€

**Χλιαρή πατατοσαλάτα**

με καπνιστό χέλι, νεροκάρδαμο,  
φρέσκα μυρωδικά και γαλάκτωμα  
με γλυκό σκόρδο και κάπαρη - 17€

**Ανάμεικτη σαλάτα**

flakes λαχανικών εποχής, ψητά παντζάρια,  
καρύδι, αχλάδι και κατσικίσιο τυρί - 13€

**Κριθαράκι**

γαρίδες, ‘nduja’, σάλτσα ντομάτας  
και άρωμα ούζου - 19€

**Νιόκι πατάτας**

με μοσχαρίσια μάγουλα γάλακτος,  
σάλτσα gorgonzola και φουντούκι - 18€

**Bucatini**

τραγανό guanciale, παλαιωμένη παρμεζάνα  
και μαύρη τρούφα - 17€

**Risotto**

με σαφράν και chutney μανιταριών εποχής - 15€

## Second

**Σολομός “meuniere”**

σπανάκι σωτέ, ψητά torinambur  
και σάλτσα από καμένο βούτυρο  
με λεμόνι και κάπαρη - 23€

**Λαυράκι**

κρέμα και σαλάτα από ρεβύθια, φινόκιο  
και ropzu πορτοκάλι - 24€

**Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής**

μαριναρισμένο με spicy μπαχαρικά,  
σπαστή πατάτα και σάλτσα chimichurri - 20€

**Χοιρινό “schnitzel”**

λαχανάκι Βρυξελλών, μαρούλι, kohlrabi,  
καπνιστή πανσέτα και σάλτσα caesar - 22€

**Μοσχαρίσιο φιλέτο**

κρέμα και τερίνα πατάτας, chutney μανιταριών  
και σάλτσα με πιπέρι sichuan - 38€

**Tagliata**

Black Angus flap steak στα κάρβουνα  
και σάλτσα βουτύρου με εστραγκόν - 39€

**SIDES**

γλυκοπατάτες τηγανιτές 5€  
πουρές πατάτας με μαύρη τρούφα 6€  
μικρή ανάμεικτη σαλάτα 4€  
χόρτα εποχής 4€

## Desserts

**Σοκολάτα**

cremeux πικρής σοκολάτας, τραγανή βάση  
δημητριακών, καραμελωμένο popcorn,  
namelaka tonka και παγωτό σοκολάτα γάλακτος - 11€

**“Μπλόπιτα”**

καραμελωμένο μήλο, crumble κανέλας,  
παγωτό βανίλιας και σάλτσα καραμέλας - 10€

**Profiterole**

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

Επιμέλεια μενού: Executive Chef: Γιάννης Λιόκας

Υγειονομικός υπεύθυνος: Έφη Κωστάκη

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι