

# Dinner Menu

## First

προζυμένιο ψωμί, κριτσίνια και μαριναρισμένες ελιές - 2.5€

### Λαυράκι ceviche

ronzu αγγούρι, πίκλα jalapeno  
και μαύρη ελιά - 18€

### Χταπόδι carpaccio

ταραμάς, κρύα σάλτσα ντομάτας, ελιές,  
chutney κάπαρης και αλμύρα - 18€

### Βοδινό φιλέτο tartar

πιπέρι espelette, κάπαρη σκόρδου  
και καπνιστή μαγιονέζα - 19€

### “Πατάτα”

ψητή πατάτα, πουρές πατάτας με μαντζουράνα,  
chips πατάτας και παλαιωμένη παρμεζάνα - 15€

### Σολομός “gravlax”

σαλάτα κινόα, φρέσκα μυρωδικά, κρέμα αβοκάντο,  
flakes λαχανικών εποχής και βινεγκρέτ ronzu - 17€

### Burrata

ψητά παντζάρια, μαριναρισμένες φράουλες,  
παξιμάδι από χαρούπι  
και βινεγκρέτ παντζάρι - 15€

### Ντοματοσαλάτα

gazpacho ντομάτας, ποικιλία από ντοματίνια,  
τσαλαφούτι, κρίταμο και crumble  
από καψαλισμένο ψωμί - 15€

### Ανάμεικτη σαλάτα

flakes λαχανικών εποχής, πίκλα σταφύλι,  
βινεγκρέτ καρπούζι, ηλιόσπορος  
και κατσικίσιο τυρί - 12€

### Pasta calamarata

σάλτσα ντομάτας, μελιντζάνα, ντοματίνια confit,  
πέστο βασιλικού και stracciatella - 15€

### Linguine

τραγανό guanciale, παλαιωμένη παρμεζάνα  
και μαύρη τρούφα - 17€

### Κριθαράκι

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

### Risotto

με σαφράν και chutney μανιταριών εποχής - 15€

## Second

### Σολομός “meuniere”

καλοκαιρινά χόρτα, ψητά torinambur  
και σάλτσα από καμένο βούτυρο,  
με λεμόνι και κάπαρη - 23€

### Λαυράκι

κρέμα μπρόκολου, σαλάτα tabbouleh  
με κους-κους και ψητό λεμόνι - 22€

### Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής

μαριναρισμένο με spicy μπαχαρικά, ψητά  
κολοκυθάκια και σάλτσα γιαούρτι-chimichurri - 20€

### Χοιρινό “schnitzel”

κρύα σάλτσα από ψητά ντοματίνια, φασολάκια  
και aioli πατάτας - 22€

### Μοσχαρίσιο φιλέτο

κρέμα και τερίνα πατάτας, μανιτάρια εποχής  
και σάλτσα με πιπέρι sichuan - 38€

### Tagliata

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

### SIDES

γλυκοπατάτες τηγανιτές 5€  
baby πατάτες με άρωμα λεμονιού 4€  
mini ανάμεικτη 3€  
καλοκαιρινά χόρτα 4€

## Desserts

### Σοκολάτα

cremeux πικρής σοκολάτας,  
τραγανή βάση δημητριακών, σάλτσα καραμέλας  
passion fruit και παγωτό σοκολάτα γάλακτος - 10€

### Φράουλα

σαντιγί λευκής σοκολάτας, lime, sorbet φράουλας  
και μπισκότο από κόκκινα βατόμουρα - 9€

### Profiterole

τραγανά choux γεμισμένα με κρέμα βανίλιας,  
παγωτό βανίλια και χλιαρή  
σάλτσα σοκολάτας - 11€

Επιμέλεια μενού: Executive Chef: Γιάννης Λιόκας

Υγειονομικός υπεύθυνος: Έφη Κωστάκη

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι