

Lunch Menu

Sandwiches

Toast

προζυμένιο ψωμί, καπνιστή γαλοπούλα ή ζαμπόν και κασέρι - 6€

Brioche

stracciatella, μορταδέλα, πέστο φυστίκι και baby σπανάκι - 11€

Focaccia

παστράμι, μαγιονέζα με πίκλες μουστάρδας, καραμελωμένο κρεμμύδι και gorgonzola - 10€

Hide & Seek croque madame

αυγά μάτια, prosciutto cotto, γραβιέρα και μπεσαμέλ - 13€

First

προζυμένιο ψωμί, κριτσίνια και μαριναρισμένες ελιές - 2.5€

Σολομός 'gravlax'

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

"Πατάτα"

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

Ντοματοσαλάτα

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

Burrata

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

Hide & Seek "Caesar"

κοτόπουλο, crispy πανσέτα, βινεγκρέτ αντζούγιας και παρμεζάνα - 14€

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€

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€

Smashed Beef Burger

παλαιωμένο cheddar, καραμελωμένο κρεμμύδι με bacon και pickled mayo - 16€

Tagliata

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

SIDES

γλυκοπατάτες τηγανιτές 5€
οπιτικές πατάτες τηγανιτές 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