



HIDE & SEEK

BAR RESTAURANT

STARTERS

προζυμένιο ψωμί, κριτσίνια και μαριναρισμένες ελιές
2€

Carraiccio σελινόριζας
σάλτσα παρμεζάνας, πίκλα αχλάδι, φουντούκι
και παλαιωμένο βαλσάμικο
11€

Βοδινό φιλέτο ταρτάρ
με καπνιστό ελαιόλαδο, αγγούρι στα κάρβουνα,
κάπαρη και πίκλες μουστάρδας
15€

Τραγανό Αυγό
κρέμα πατάτας, tobinambur, ψητά κάστανα και μαύρη τρούφα
11€

Χλιαρή πατατοσαλάτα
με καπνιστό χέλι, νεροκάρδαμο, φρέσκα μυρωδικά
και γαλάκτωμα με γλυκό σκόρδο
12€

Burrata
ψητό πράσο, chutney chorizo, λάδι βασιλικού
και crumble από καψαλισμένο ψωμί
11€

Hide & Seek “Caesar”
ψητό μπρόκολο, κοτόπουλο, crispy πανσέτα, βινεγκρέτ αντιζούγιας
και παρμεζάνα
12€

Ανάμεικτη σαλάτα
flakes λαχανικών εποχής, ηλιόσπορος, πίκλα κουνουπίδι
και βινεγκρέτ από παλαιωμένο βαλσάμικο
9€

Bucatini
carbonara, guanciale, καπνιστή πανσέτα και κρόκος confit
11€

Tagliatelle
μοσχαρίσια μάγουλα γάλακτος, κρέμα gorgonzola και αρώνια
14€

Risotto
άγρια μανιτάρια εποχής, και μαύρη τρούφα
13€

Risotto
με saffron, καραβίδες και σάλτσα από το ζωμό τους
16€

MAINS

Σολομός

μαύρο ρύζι, υφές καρότου, vinaigrette σόγιας

17€

Μαύρος χοίρος

ψητή γλυκοπατάτα με miso, chutney καπνιστής πανσέτας
και γαλάκτωμα μανταρίνι

18€

Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής

μαριναρισμένο σε μουστάρδα, ψητό parsnip, κινόα και baby μαρούλι

16€

Μοσχαρίσιο φιλέτο γάλακτος

κρέμα tobinambur, σωτέ καραβίδα και chutney ντομάτας

26€

BLACK ANGUS BEEF CUTS

Flap Steak Tagliata 300gr

28€

Hanger Steak 300gr

29€

SIDES

Baby πατάτες με άρωμα λεμονιού

3€

Μαύρο ρύζι

3€

Πουρές πατάτας με μαύρη τρούφα

4€

Αχνιστά χόρτα εποχής

3€

Μικρή ανάμεικτη σαλάτα

3€

DESSERTS

Τάρτα λεμόνι

με σάλτσα framboise και sorbet ρόδι

8€

Tiramisu

με cremeux baileys και καβουρδισμένο φουντούκι

8€

Profiterole

τραγανά choux, κρέμα και παγωτό βανίλιας
και σάλτσα σοκολάτας

10€



Επιμέλεια μενού: Executive Chef: Γιάννης Λιόκας

Υγειονομικός υπεύθυνος: Έφη Κωστάκη

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι