



RESTAURANT

Ορεκτικά/ Starters

Μπουράτα, μαριναρισμένα ντοματίνια, φράουλες και κρέμα αρωματικών βοτάνων με φυστίκι αιγίνης Burrata, marinated cherry tomatoes, strawberries and aromatic cream with herbs and pistachio	15.00€
Σαλάτα Mesclun με παντζάρι, ξινόμηλο, φουντούκι, γκοργκοντζόλα και βινεγκρέτ βατόμουρο Mesclun salad with beetroot, crabapple, hazelnut, gorgonzola and raspberry vinaigrette	14.00€
Πράσινη σαλάτα με ρόκα, baby σπανάκι, σταφύλι, προσούτο «San Daniele», ψητό μανούρι και σάλτσα μηλόξυδου Green salad with rocket, baby spinach, grape, San Dniele prosciutto, grilled manouri cheese and apple vinegar sauce	14.00€
Ταρτάρ από ψάρι ημέρας (με διαφορετική γαρνιτούρα καθημερινά) Fish tartar (catch of the day, with different garnish every day)	21.00€
Scallops, αρωματικός πουρές καρότου, σαλικόρνια και gel εσπεριδοειδών Scallops, aromatic carrot puree, salicorne and citrus fruits gel	24.00€
Γαρίδες σοτέ, κινόα με τζίντζερ, σπαράγγια, λαχανίδα, μους ανθότυρο Sauteed shrimps, quinoa with ginger, asparagus, kale, anthotyros cheese mousse	21.00€
Ταλιάτα Flank σε άγρια ρόκα, ντοματίνια κονφί, πίκλα από μανιτάρι shimeji και πεκορίνο με τρούφα Tagliata Flank on top of wild rocket, confit cherry tomatoes, pickled shimeji mushrooms and pecorino cheese with truffle	19.00€

Ζυμαρικά και Ριζότο/ Pasta and Risotto

Ριζότο με караβίδες, κρόκο κοζάνης, μοσχολέμονο
και βούτυρο αχινού

**Risotto with crayfish, saffron, lime
and sea urchin butter** 22.00€

Ραβιόλι με πατάτα και ταρτούφο, σιγομαγειρεμένη ουρά,
άγρια μανιτάρια και αρσενικό νάξου

**Ravioli with potato and tortofe, slowly -cooked oxtail,
wild mushrooms and arseniko cheese from Naxos** 21.00€

Ταλιολίνι με γαρίδες, καλαμάρι, φινόκιο, yellow courgettes
και ελαφρύ άρωμα μπούκοβο

**Tagliolini with shrimps, calamari, fennel, yellow courgettes
and light scent of red pepper flakes** 22.00€

Σπαγγέτι με σάλτσα πομοντόρο, ελιά, κάππαρη
και φρέσκο βασιλικό

**Spaghetti pomodoro with olives, caper
and fresh basil** 16.00€

MAIN COURSES

Φιλέτο λαυράκι, τοπινάμπουρ, αλμυρίκι
και black eye beans

**Seabass fillet, topinambour, tamarisk
and black eyed beans** 28.00€

Φιλέτο σφυρίδας (η μυλοκόπι), πουρές κολοκυθιού,
chutney ντομάτας με chorizo, σάλτσα λουίζα-σαφράν

**Grouper fillet (or croaker), zucchini puree,
tomato chutney with chorizo, verbena-saffron sauce** 31.00€

Μοσχαρίσιο φιλέτο, σπαστή πατάτα ratte
με άρωμα λευκής τρούφας, μανιτάρι King Oyster
και σάλτσα κόκκινου κρασιού

**Beef fillet, split potato ratte with white
truffle scent, King Oyster mushroom
and red wine sauce** 38.00€

Φιλέτο κόκκορα, φρέγκολα με σπαράγγια,
μαύρη σταφίδα και τραγανή κροκέτα πολέντας
με λιαστή ντομάτα και θυμάρι

**Cock fillet, frigol with asparagus, black raisins
and crispy polenta croquette and sundried tomato
and thyme** 28.00€

Καρεδάκι αρνιού, κρέμα λευκής μελιτζάνας,
baby καρότο, jus αρνιού αρωματισμένο με οξύμελι,
γκρεμολάτα ελιάς.

**Lamb loin, white eggplant cream,
baby carrots, lamb jus aromatized with oxymel,
olive gremolata** 32.00€

DESSERTS

Namelaka Dulcey με άρωμα κάρδαμου,
κόκκινα φρούτα, φράουλες, χώμα αλμυρής σοκολάτας
και sorbet φράουλα.

**Namelaka Dulcey with cardamom aroma,
red fruits, strawberries, salted chocolate soil
και strawberry sorbet 15.00€**

Κρέμα λεμόνι, σε βάση Sable μαρέγκα λεμονιού
και kumquat confit

**Lemon cream on top of Sable lemon meringue
and kumquat confit 15.00€**

Creme brulee passion fruit
με παγωτό σοκολάτας

**Creme brulee passion fruit
with chocolate ice cream 15.00€**

Πλατώ από φρέσκα φρούτα εποχής

Fresh seasonal fruit platter 15.00€

Ποικιλία παγωτών και σορμπέ

Ice cream and sorbet 4.50€/ scoop

Παρακαλούμε ενημερώστε μας σε περίπτωση αλλεργίας
ή δυσανεξίας πριν την παραγγελία σας.

**Please inform us in any case of allergy or intolerance,
before you place your order.**