

# M E N U

## Πρώτα πιάτα

Τσιγαρέλι με χόρτα και καλαμάρι

**13€**

Γαρίδες κανταΐφι με γλυκόξινη σάλτσα

**16€**

Ταρτάρ τόνου με μάνγκο και μους αβοκάντο

**16€**

\*Χταπόδι καρπάτσο με πέρλες βαλσάμικου και αγουρίδας με λάδι τρούφας

**15€**

Γύρος προβατίνα «αλλιώς»

**13€**

Σαλάτα Καπρέζε ελληνική με μανούρι, ντοματίνια και ρίγανη

**12€**

Κρητική σαλάτα με καρπούζι, φέτα, κόκκινο κρεμμύδι και δυόσμο

**12€**

Σαλάτα mix εποχής με βινεγκρέτ από χαρουπόμελο

**11€**

Πράσινη σαλάτα mix με φρούτο εποχής, καρύδια και γκοργκοντζόλα

**12€**

Ελληνική σαλάτα με κους κους και μους φέτας

**12€**

Χειροποίητα ψωμιά

**3€**

Σούπα Ημέρας

**9€**

## **Κυρίως πιάτα**

Μοσχαρίσιο σοφρίτο με υφές πατάτας

**18€**

Ποντιακό κους κους με σάλτσα ντομάτας και σουπιά σε κενό αέρος

**17€**

Μοσχαρίσιο Rib-eye με σωτέ σπανάκι & πουρέ πατάτας με τρούφα

**33€**

Μυλοκόπι με τσορίθο και υφές από φασόλια

**19€**

Τόνος σε κρούστα μάραθου, παπαρουνόσπορο, τσίλι και ζύσμα λεμονιού με ταμπουλέ

**17€**

Τσιπούρα μπουρδέτο με πανακότα φέτας

**17€**

Παπαρδέλες με σαμπαγιόν αυγού και γραβιέρας με πέρλες αχινού

**15€**

Ριζότο σαν γεμιστά ...

**14€**

Ντάμπλινγκ παστιτσάδας κοκόρου και κρέμα γραβιέρας

**17€**

Executive chef

**Μίλτος Αρμένης**

## Γλυκά

Σούπα πάβλοβα με παγωτό σαντιγύ

5€

Τριλογία σοκολάτας με σορμπέ φρούτα του δάσους

5€

Σούπα σοκολάτας με φρούτα εποχής και μαρέγκες

5€

Σουφλέ άσπρης σοκολάτας με κουρκουμά και πορτοκάλι

5€

Executive chef

Μίλτος Αρμένης