

σαλάτες

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ PROSCIUTTO DI PARMA

κρέμα από λιασμένα σύκα με ούζο, παλαιωμένο ξύδι Σαντορίνης
& μανούρα Σίφνου ωριμασμένη σε Οινολάσπες

€ 7,50

ΣΑΛΑΤΑ ΠΡΑΣΙΝΗ ΜΕ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ

ψητές γαρίδες με κόλιανδρο & αρωματική βινικρέτ
με περγαμόντο και ταχίνι

€ 8,00

ορεκτικά

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΑΥΓΟ ΜΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΠΑΝΚΟ

μους πατάτας με τρούφα & ραγού από μανιτάρια του δάσους

€ 5,00

ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ

με μαρμελάδα από ψητά παντζάρια & κρέμα εσπεριδοειδών

€ 5,00

ΤΡΑΓΑΝΑ DUMPLINGS ΣΑΝ “ΜΑΝΤΙ”
ΜΕ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ

σάλτσα από κατσικίσιο γιαούρτι με δυόσμο & σιρόπι από λιαστές τομάτες

€ 5,00

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟΣ ΓΥΡΟΣ ΜΕ “ΚΙΝΕΖΙΚΟ ΣΤΥΛ”

ψωμάκι ατμού & γλυκόξινο τζατζίκι με πίκλα αγγούρι και μυρωδικά

€ 6,50

ΖΕΣΤΗ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ “BUFALA”

με δροσερή καπονάτα από νεαρές τομάτες
& αρωματικό ελαιόλαδο με σταφίδες και δεντρολίβανο

€ 8,00

κρέας & ζυμαρικά

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΞΙΝΟΓΑΛΟ

μανιτάρια porchini του Ταξιάρχη & λάδι μαύρης τρούφας

€ 8,50

ΣΙΟΥΦΙΧΤΑ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ GUANCIALE

μπρόκολο, αμύγδαλα & κρέμα από Ανεβατό Γρεβενών

€ 8,50

ΣΤΗΘΟΣ ΑΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΠΕΤΙΜΕΖΙ ΚΑΙ ΣΟΓΙΑ

πουρές από γλυκοπατάτα με μπαχαρικά, ψητή κολοκύθα
& δροσερή σάλτσα με περγαμόντο και ελαιόλαδο

€ 9,00

ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΗ ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ ΓΙΑ 6 ΩΡΕΣ

πουρές σελινόριζας & νεαρές πατάτες

€ 9,00

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΣΤΗΝ ΓΑΣΤΡΑ

δίκοκκο σπιράτο στυλ “καρμπονάρα” & νιώτικο κεφαλοτύρι

€ 10,00

ΦΡΕΣΚΟ ΛΑΥΡΑΚΙ ΣΧΑΡΑΣ

με ριζότο από άγριο μάραθο, σάλτσα με κρόκο Κοζάνης & φρέσκο βασιλικό

€ 16,00

επιδόρπια

ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΑΠΟ ΚΕΦΙΡ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΒΑΝΙΛΙΑ

υγρό παστέλι δημητριακών & σάλτσα από cranberries
με λιαστό κρασί και μπαχαρικά

€ 5,00

ΑΧΛΑΔΙ ΚΟΝΦΙ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ ΛΟΥΪΖΑΣ

crème από μοσχολέμονα & παγωτό σουμάδα

€ 5,00

ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

γρανίτα σοκολάτας & “χώμα” σοκολάτας με καφέ

€ 5,00

