

Ορεκτικά / Appetizers

Τυρολουκουμάδες με μαρμελάδα από zest λεμονιού και φρέσκο θυμάρι
Fried cheese balls with lemon marmalade and fresh thyme

Μύδια αχνιστά σε Ασσύρτικο, λεμόνι, τζίντζερ, τσίλι, πιπεριές και αλμύρα
Steamed mussels in Assyrtiko wine with lemon, ginger, chilli, peppers and sea grass

Καλαμάρι και χταπόδι επάνω σε κρέμα φάβας με τσιπς παντζαριού και βινεγκρέτ παντζαριού
Squid and octopus served on local fava cream (pea puree), beetroot chips and beetroot vinaigrette

Ασιατικά ντολμαδάκια γεμιστά με γαρίδες, κινόα, λαχανικά και ταραμοσαλάτα αβοκάντο
Dolma filled with shrimps, quinoa and avocado taramosalata

Αρνίσιος χειροποίητος καβουρμάς με ζεστή πατατοσαλάτα, κύμινο και σουμάκ
Lamb kavourmas with cumin olive oil, warm potato salad and sumac

Μπιφτεκάκια από μοσχάρι και αρνί με σαλάτα ταμπουλέ και πίτες
Mini burgers served on pita bread with tabouleh salad

Λαυράκι καρπάτσιο με ψιλοκομμένα λαχανικά, σάλτσα κίτρινης πιπεριάς και μέντα
Sea bass carpaccio with vegetables, yellow pepper sauce and mint

Ταρτάρ τόνου με φακές Beluga, βινεγκρέτ γιούζου, baby σαλάτα, σουσάμι και σάλτσα πορτοκαλιού
Tuna tartar with Beluga lentils, asian vinaigrette, baby salad, sesame and orange cream

Ψωμί κατ' άτομο
Bread per person

Σαλάτες / Salads

Σαντορινιά σαλάτα με τοματίνια, παξιμάδι, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη και φέτα
Santorini salad with cherry tomatoes, rusk bread, onion, olives, capers and Greek feta cheese

Πράσινη σαλάτα με σταφύλια, κυκλαδίτικη λούζα, φουντούκια, φορμαέλα και βινεγκρέτ σταφυλιού
Green salad with grapes, traditional Louza pork cold cut, hazelnuts and formaela cheese

Νισουάζ σαλάτα με baby πατάτες, κρεμμύδι, ελιές, καπνιστή πέστροφα και μαγιονέζα wasabi
Nicoise salad with baby potatoes, onion, olives, smoked trout and wasabi mayonnaise

Σαλάτα μεσκλάν με απάκι κοτόπουλο, τοματίνια, κουλούρι Θεσσαλονίκης και βινεγκρέτ μουστάρδας
Mesclun salad with chicken, cherry tomatoes, traditional bagel and mustard vinaigrette

Κυρίως Πιάτα / Main Courses

Φιλέτο μυλοκόπι με πεπόνι, φύκια wakame και σάλτσα κακαβιάς
Croaker fillet with local fish soup sauce, wakame and melon

Φιλέτο σολωμού με κινόα, παντζάρι, βινεγκρέτ ροδιού και μαύρο τζατζίκι
Salmon fillet with quinoa salad, beetroot flakes, pomegranate vinaigrette and black tzatziki

Πανσέτα με φάβα, αφρό φάβας αρωματισμένο με τόνκα, πίκλα κολοκυθιού
και κρούστα σαντορινιού πελτέ
Pork belly, local fava, fava foam (pea puree) flavoured with tonka, zucchini and tomato crust

Black Angus tagliata με δενδρολίβανο και baby πατάτες
Black Angus tagliata with rosemary and baby potatoes

Black Angus μπέργκερ (250 γρ.) με κασέρι, καραμελωμένα κρεμμύδια και baby πατάτες
τηγανητές
Black Angus cheeseburger (250gr.) with caramelized onions and crispy baby potatoes

Κοτόπουλο φιλέτο ψητό με κρέμα σελινόριζας και πελτέ δαμάσκηνου
Chicken fillet with celeriac cream and plum paste

Γιουβέτσι θαλασσινών με γαρίδες, καλαμάρι, μύδια, σαφράν και τσορίθο
Orzo pasta with shrimps, squid, mussels, safran and chorizo sausage

Παπαρδέλες με ραγού μανιταριών, σύγκλινο Μάνης, λάδι τρούφας και φρέσκο θυμάρι
Pappardelle with mushroom ragout, pork meat, truffle oil and fresh thyme

Επιδόρπια / Deserts

Τζιζ κέικ με κρέμα κολοκύθας, κραμπλ αμυγδαλού, λευκή σοκολάτα και πορτοκάλι
Cheese cake with pumpkin cream, almond crumble, white chocolate and orange

Μιλφέικ με τραγανά φύλλα κρούστας, κρέμα passion fruit, λάιμ και μέντα
Millefeuille with passion fruit cream, lime and mint

Τριλογία σοκολάτας Valhrona ® με Equatoriale dark, Duicely Blond σοκολάτα
και Poudre de cacao
Chocolate trilogy Valhrona ® Equatoriale dark, Dulcey Blond chocolate
and Poudre de cacao

Σιμιγδαλένιος χαλβάς μπρουλέ με σάλτσα φράουλας, φράουλες, κυκλαδίτικο αμυγδαλωτό
και παγωτό κανέλας
Semolina halva brulee with strawberries, almond and cinnamon ice cream