

Ψ Ω Μ Ι

Επιλογή Ψωμιών με Ντιπ 6.00

Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α

Μπρουσκέτα Black Angus 24.00

μαγιονέζα τρούφας | καπνιστό τυρί

Ταρτάρ Μοσχαριού 22.00

μαρινάδα αυγολέμονο | λάχανο | ρύζι

Χταπόδι 22.00

φάβα | πίκλες κρεμμυδιού | σως ελαιόλαδο-λεμόνι | μελάνι σουπιάς

Καλαμάρι Σχάρας 22.00

σώς λαδολέμονου | chimichurri | ζελέ ούζου

Carpaccio Μοσχαριού 18.00

τρούφα | παρμεζάνα | ρόκα | ανθός αλατιού | λάιμ

Γαρίδες 18.00

dressing εσπεριδοειδών | ντοματίνια

Ceviche 17.00

εσπεριδοειδή | calamansi | τσίλι | αγγούρι | κρεμμύδι

Ανθοί Κολοκυθίου 16.00

κούστα πάνκο | πουρές κολοκυθίου | chutney ντομάτας | ανθότυρο

Φρέσκα Στρείδια (4 τεμ.) 20.00

tabasco

Σ Α Λ Α Τ Ε Σ

Κοτόπουλο 16.50

kale | αβοκάντο | ντοματίνια | πίκλα κρεμμυδιού | καλαμπόκι
| παρμεζάνα | dressing μήλου

Αιγαιοπελαγίτικη 14.00

κριθαροκουλούρα Κρήτης | φέτα | ντοματίνια | κρεμμύδι | πιπεριά |
αγγούρι | σκόνη ελιάς | λάδι ρίγανης

Superfood 16.00

baby φύλλα σαλάτας | κινόα | πορτοκάλι | cranberries | καρότο |
κολοκύθι | dressing εσπεριδοειδών

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες.
Χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Z Y M A P I K A & P I Z O T O

Ταλιατέλα 24.00

απάκι | σως αυγού | καπνιστό μετσοβόνο

Ταλιολίνι 38.00

αστακός | αλατισμένο βούτυρο

Stringolone 26.00

μοσχαρίσιο φιλέτο pulled | τρούφα | γραβιέρα | τυρί κρέμα | φρέσκο κρεμμύδι

Ριζότο Μανιταριών 18.00

porcini | shimeji | παρμεζάνα | καλοκαιρινή τρούφα

Κ Υ Ρ Ι Ω Σ Π Ι Α Τ Α

ΨΑΡΙΑ

Μιλοκόπι 32.00

πατάτα | κολοκύθι | ελαφριά σως σκόρδου | μυρωδικά | λάδι άνηθου | λάιμ

Λαβράκι Φρικασέ 28.00

χόρτα εποχής | ταρτάρ ντομάτας

Σολομός 26.00

σπαράγγια | πουρές κουνουπιδιού | ντοματίνια κονφί

ΚΡΕΑΤΑ

Κοτόπουλο Ballotine 20.00

γέμιση φέτας & πιπεριάς | πουρές μπρόκολου | ψητό κουνουπίδι | baby καρότα

Καρέ Αρνιού 38.00

πατάτες λεμονάτες | κρέμα φέτας | σως θυμαριού

Tagliata Black Angus 36.00

παρμεζάνα | μανιτάρια shimeji | τρούφα

Rib Eye Black Angus (300γρ.) 52.00

τραχανές πατάτες | μπρόκολο | σπαράγγια | καλαμπόκι

ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΚΡΕΑΤΑ

Παρακαλούμε ρωτήστε το προσωπικό για τις διαθέσιμες κοπές
στο ψυγείο ωρίμανσης.

Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΜΑΣ

Συνδυάζουμε γεύσεις βασισμένες στις αρχές του molecular pairing,
δημιουργώντας αρμονία και μια εkleπτυσμένη γαστρονομική εμπειρία.
Βιωσιμότητα: Ακολουθούμε πολιτική μηδενικών αποβλήτων
και τοπικής προμήθειας προϊόντων.

Chef: Μαρία Γκιζέττη