

ΨΩΜΙ

Ποικιλία ψωμιών με ντιπ 6.00

Φοντού Ελληνικών Τυριών 12.00

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σεβίτσα 17.00

μανταρίνι | καλαμάνται | αγγούρι | τσίλι | κρεμμύδι | εσπεριδοειδή

Καρπάτσιο Μοσχάρι 18.00

ρόκα | παρμεζάνα | τρούφα | lime | ανθός αλατιού

Γουρουνοπούλα 16.00

σάλτσα αλμυρής καραμέλας | ανθός αλατιού

Γαρίδες 18.00

τζιντζερ | αυγοτάραχο | εσπεριδοειδή

Μπρουσκέτα Black Angus 22.00

μαγιονέζα τρούφας | καπνιστό τυρί

Καλαμάρι Sous Vide 18.00

λευκός ταραμάς | ντομάτα καρέ | βασιλικός | αφρός αέρας ούζο

Φρέσκα Στρείδια 4 τεμ 20.00

τσιμιτσούρι | ταμπάσκο

ΣΑΛΑΤΕΣ

Αιγαιοπελαγίτικη 11.50

ντάκος | μους φέτας | ντοματίνια | κρεμμύδι | πιπεριά
| αγγούρι | χύμα ελιάς | λάδι ρίγανης

Κοτόπουλο 12.00

μαρούλι | iceberg | ντοματίνια | κρουτόν | αβοκάντο dressing | καλαμπόκι

Frutal 12.50

νεαρά φύλλα | μάνγκο | φράουλες | σταφίδες | dressing εσπεριδοειδών | νάτσος

Caprese 16.00

πολύχρωμα ντοματίνια | Μπάφαλο Μπουράτα | προσούτα | φράουλες | μαστίχα | βασιλικός

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Παπαρδέλες 22.00

μοσαρίσια μάγουλα | τρούφα | γραβιέρα Νάξου | ξύγαλο | φρέσκο κρεμμύδι

Ραβιόλι 38.00

αστακός | αρωματική μαγιονέζα | σκονοήρασο

Ταλιολίνι 28.00

στρείδια | κυδώνια | σάλτσα βουτύρου

*Gluten free pasta available

ΡΙΖΟΤΟ

Ριζότο Μανιταριών 18.00

porcini | σιμέτζι | παρμεζάνα | καλοκαιρινή τρούφα

ΚΥΡΙΩΣ

ΨΑΡΙ

Σολομός 24.00

τραχανότο θαλασσινών | λευκός ταραμάς | αυγοτάραχο | σπαράγγια

Μυλοκόπι Μπιάνκο 28.00

πατάτα | κολοκύθι | απαλή σάλτσα σκόρδου | βότανα | λάδι άνθου | λαιμ

Λαβράκι Φρικασέ 26.00

άγρια χόρτα εποχής | ταρτάρ ντομάτας | μύδια

ΚΡΕΑΣ

Κοτόπουλο 19.00

γεμιστό με τυρί κρέμα | λιαστή ντομάτα | πουρές καρότο
| νεαρά λαχανικά | πατάτα παδέ

Ταλιάντα Black Angus 32.00

παρμεζάνα | μανιτάρι σιμέτζι | ντόκι | τρούφα

Αρνάκι Γαλλικής Κοπής 36.00

πατάτες λεμονάτες | κρέμα φέτας | σάλτσα θυμάρι

Black Angus Rib Eye 300gr 47.00

καλαμπόκι | βασιλομανίταρο | πατάτες | αρωματικό βούτυρο | νεαρά λαχανικά

Dry Aged Meat

ενημερωθείτε για τι κοπές κρεάτων που είναι διαθέσιμες στο ψυγείο μας

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες και δυσανεξίες.
Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΜΑΣ

Η φιλοσοφία του μενού μας είναι να συνδυάζουμε διαφορετικές γεύσεις με βάση τη μοριακή τους δομή, να τις συνδυάζουμε αρμονικά και δημιουργικά, προσφέροντας ένα συναρπαστικό ταξίδι γεύσης. Βιωσιμότητα: Έχουμε υιοθετήσει μια πολιτική zero-waste και μια αυστηρή τοπική αλυσίδα εφοδιασμού για την πλειοψηφία των προϊόντων μας.

Chef: Κεφάλας Μανώλης