

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

ΚΑΡΑΒΙΔΑ ΛΙΜΝΗΣ ΠΟΛΥΦΥΤΟΥ

κρέμα από άγριο σκόρδο,
σάλτσα από караβίδα,
βασιλικός
35,00 €

ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΕΡΟΥΣΑΛΗΜ

αχλάδι, porcini τουρσί,
σαμπούκος,
χυμός τρούφας
23,00 €

ΓΑΡΙΔΑ ΚΟΙΛΑΔΑΣ

κρέμα από πεύκο, θαλάσσιο
μαρούλι, νεροκάρδαμο,
φύλλα μουστάρδας
26,00 €

ΜΠΛΕ ΚΑΒΟΥΡΙ

ιπποφάες Κοζάνης,
καρότο, αρτεμισία,
καλέντουλα
26,00 €

ΒΟΔΙΝΟ SHORT RIB

κρέμα από ασπρομύτικα
φασόλια Λήμνου,
κρεμμυδάκια σε μπύρα,
μαύρο σκόρδο
25,00 €

APPETIZERS

LAKE POLYFYTOY CRAYFISH

wild garlic cream,
crayfish sauce,
basil
35,00 €

JERUSALEM ARTICHOKE

pear, pickled porcini,
elderberries,
truffle juice
23,00 €

KOILADA SHRIMP

pine emulsion, sea
lettuce, watercress,
mustard leaves
26,00 €

BLUE CRAB

sea buckthorn from
Kozani, carrot,
mugwort, pot marigold
26,00 €

BEEF SHORT RIB

cream of Limnos
white beans, baby
onions in beer,
black garlic
25,00 €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΛΑΥΡΑΚΙ

*κρέμα πατάτας και πράσου,
κρεμμυδάκια σαφράν,
ζωμός από πετρόψαρα*

39,00 €

ΜΑΥΡΟΣ ΧΟΙΡΟΣ ΦΑΡΜΑΣ ΔΗΜΟΥ

*ιπποφαές Κοζάνης,
καρότα σε ζύμωση,
κατιφές, άχυρο*

37,00 €

ΠΕΤΕΙΝΟΣ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ ΦΑΡΜΑΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΑΚΗ

*μανιτάρια shimeji,
παρφέ από συκωτάκια
πουλερικών, σάλτσα τρούφας,
μαντζουράνα*

34,00 €

ΑΡΝΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

*αμπελόφυλλα, φυστίκι
Αιγίνης, γιαούρτι,
κρέμα από
Ελληνικό μαρούλι*

35,00 €

MAIN COURSES

SEA BASS

*potato and leek cream,
saffron onions,
rockfish jus*

39,00 €

BLACK PORK FROM MR DIMOS FARM

*sea-buckthorn from
Kozani, fermented carrots,
marigold flower, straw*

37,00 €

FREE RANGE ROOSTER FROM ALEXANDRAKIS FARM

*shimeji mushrooms,
chicken liver parfait,
truffle sauce,
marjoram*

34,00 €

MILK FED LAMB

*vine leaves, Aigina
pistachio nuts,
yogurt, Greek
lettuce cream*

35,00 €

ΓΛΥΚΑ

ΑΡΑΚΑΣ

mous λευκής σοκολάτας,
μπισκότο γιαουρτιού,
μέντα, παγωτό αρακά
14,00 €

ΑΓΡΙΟ ΑΜΥΓΔΑΛΟ

παρφέ αμύγδαλο,
grapefruit, πορτοκάλι,
σορμπέ κορόμηλο
14,00 €

ΜΗΛΟ

πικρή σοκολάτα,
μπισκότο κάσιους,
παγωτό καραμέλα
14,00 €

DESSERTS

PEAS

white chocolate mousse,
yogurt crumble, mint,
pea ice cream
14,00 €

WILD ALMOND

almond parfait,
grapefruit, orange,
damson sorbet
14,00 €

APPLE

bitter chocolate,
cashew biscuit,
caramel ice cream
14,00 €

**MENΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ
ΚΡΑΣΙΟΥ
(8 ΣΤΑΔΙΑ)**

ΜΠΛΕ ΚΑΒΟΥΡΙ

*ιπποφαές Κοζάνης,
καρότο, αρτεμισία,
καλέντουλα*

ΒΑΦΛΑ

*κρέμα και αλάτι
από φύκια*

**ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ
ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ**

ΓΑΡΙΔΑ ΚΟΙΛΑΔΑΣ

*κρέμα από πεύκο, θαλάσσιο
μαρούλι, νεροκάρδαμο,
φύλλα μουστάρδας*

ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΕΡΟΥΣΑΛΗΜ

*αχλάδι, porcini τουρσί,
σαμπούκος,
χυμός τρούφας*

**L' ESPRIT DU LAC
ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ**

**ΠΕΤΕΙΝΟΣ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ
ΒΟΣΚΗΣ ΦΑΡΜΑΣ
ΑΛΕΞΑΝΔΡΑΚΗ**

*μανιτάρια shimeji, παρφέ από
συκωτάκια πουλερικών,
σάλτσα τρούφας,
μαντζουράνα*

ΑΡΝΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

*αμπελόφυλλα, φυστίκι Αιγίνης,
γιαούρτι, κρέμα από
Ελληνικό μαρούλι*

**"ΜΑΥΡΟ ΚΑΛΑΒΡΥΤΙΝΟ"
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ**

ΜΗΛΟ

*πικρή σοκολάτα,
μπισκότο κάσιους,
παγωτό καραμέλα*

**ΗΦΑΙΣΤΟΥ ΓΝΩΣΗ
ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ**

ΑΓΡΙΟ ΑΜΥΓΔΑΛΟ

*παρφέ αμύγδαλο,
grapefruit, πορτοκάλι,
σορμπέ κορόμηλο*

**DEGUSTATION
MENU
WITH WINE
PAIRING
(8 COURSES)**

BLUE CRAB

*sea buckthorn from
Kozani, carrot,
mugwort, pot marigold*

WAFFLE

*seaweed cream
and salt*

**IDISMA ASSYRTIKO
WINE ART**

KOILADA SHRIMP

*pine emulsion, sea
lettuce, watercress,
mustard leaves*

JERUSALEM ARTICHOKE

*pear, pickled porcini,
elderberries,
truffle juice*

**L' ESPRIT DU LAC
KIR-YIANNI**

**FREE RANGE
ROOSTER FROM
ALEXANDRAKIS FARM**
*shimeji mushrooms,
chicken liver parfait,
truffle sauce,
marjoram*

MILK FED LAMB

*vine leaves, pistachio
nuts, yogurt, Greek
lettuce cream*

**"ΜΑΥΡΟ ΚΑΛΑΒΡΙΤΙΝΟ"
ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ WINERY**

APPLE

*bitter chocolate,
cashew biscuit,
caramel ice cream*

**ΙΦΑΙΣΤΟΥ ΓΝΩΣΙ
ESTATE CHATZIGEORGIOU**

WILD ALMOND

*almond parfait,
grapefruit, orange,
damson sorbet*

Τιμή μενού κατά άτομο **62,00 €**

Τιμή μενού με 4 ποτήρια κρασί
κατά άτομο **94,00 €**

* Το μενού γευσιγνωσίας
σερβίρεται ανά τραπέζι

Menu price per person **62,00 €**

Menu price with 4 glasses
of wine, per person **94,00 €**

* The degustation menu
is served per table

**MENΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ
ΚΟΚΤΕΙΛ
(8 ΣΤΑΔΙΑ)**

ΜΠΛΕ ΚΑΒΟΥΡΙ

*ιπποφαές Κοζάνης,
καρότο, αρτεμισία,
καλέντουλα*

ΒΑΦΛΑ

*κρέμα και αλάτι
από φύκια*

ΓΑΡΙΔΑ ΚΟΙΛΑΔΑΣ

*κρέμα από πεύκο, θαλάσσιο
μαρούλι, νεροκάρδαμο,
φύλλα μουστάρδας*

BLOOD ORANGE ANIS

ούζο, λεμόνι, σαγκουίνι

ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΕΡΟΥΣΑΛΗΜ

*αχλάδι, porcini τουρσί,
σαμπούκος,
χυμός τρούφας*

TIJUANA

*tequila, μοσχολέμονο,
αγαύη, μαύρη μπύρα*

ΠΕΤΕΙΝΟΣ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ

**ΒΟΣΚΗΣ ΦΑΡΜΑΣ
ΑΛΕΞΑΝΔΡΑΚΗ**

*μανιτάρια shimeji, παρφέ από
συκωτάκια πουλερικών,
σάλτσα τρούφας,
μαντζουράνα*

ΑΡΝΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

*αμπελόφυλλα, φυστίκι Αιγίνης,
γιαούρτι, κρέμα από
Ελληνικό μαρούλι*

VERMOUTH COBBLER

Martini Rubino, walnut bitters

ΜΗΛΟ

*πικρή σοκολάτα,
μπισκότο κάσιους,
παγωτό καραμέλα*

VELVET

*λικέρ κεράσι,
orgeat, prosecco*

ΑΓΡΙΟ ΑΜΥΓΔΑΛΟ

*παρφέ αμύγδαλο,
grapefruit, πορτοκάλι,
σορμπέ κορόμηλο*

Τιμή μενού κατά άτομο **62,00 €**

Τιμή μενού με 4 cocktails
κατά άτομο **96,00 €**

* Το μενού γευσιγνωσίας
σερβίρεται ανά τραπέζι

**DEGUSTATION
MENU
WITH COCKTAIL
PAIRING
(8 COURSES)**

BLUE CRAB

*sea buckthorn from
Kozani, carrot,
mugwort, pot marigold*

WAFFLE

*seaweed cream
and salt*

KOILADA SHRIMP

*pine emulsion, sea
lettuce, watercress,
mustard leaves*

BLOOD ORANGE ANIS

ouzo, lemon, blood orange

JERUSALEM ARTICHOKE

*pear, pickled porcini,
elderberries,
truffle juice*

TIJUANA

*tequila, lime,
agave, stout*

**FREE RANGE
ROOSTER FROM
ALEXANDRAKIS FARM**

*shimeji mushrooms,
chicken liver parfait,
truffle sauce,
marjoram*

MILK FED LAMB

*vine leaves, pistachio
nuts, yogurt, Greek
lettuce cream*

VERMOUTH COBBLER

Martini Rubino, walnut bitters

APPLE

*bitter chocolate,
cashew biscuit,
caramel ice cream*

VELVET

*cherry liqueur,
orgeat, prosecco*

WILD ALMOND

*almond parfait,
grapefruit, orange,
damson sorbet*

Menu price per person **62,00 €**

Menu price with 4 cocktails
per person **96,00 €**

* The degustation menu
is served per table

ΜΕΝΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ
(10 ΣΤΑΔΙΑ)

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

παγωτό ελαιόλαδο
και κρέμα λάιμ

ΣΠΑΝΑΚΟΥΡΥΖΟ

κρέμα σπανάκι,
άνηθο λεμόνι

ΒΑΦΛΑ

κρέμα και αλάτι
από φύκια

“ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ”

ΚΤΗΜΑ ΑΡΒΑΝΙΤΙΔΗ

ΚΡΕΜΑ

από καβουρντισμένο φουντούκι,
μανιτάτια τουρσί,
μαύρο σκόρδο

ΤΑΡΤΑ ΙΠΠΟΦΑΕΣ

καρότο σε ζύμωση,
αρτεμισία, καλέντουλα

ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ

ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

ΤΟΠΙΝΑΜΠΟΥΡ

αχλάδι, αγκινάρα Ιερουσαλήμ,
σαμπούκος,
χυμός τρούφα

ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ

μανιτάρια, κάσιους,
τυρί Καρίκι Τήνου

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΑΠΟ ΛΑΓΟΧΟΡΤΟ

κρίταμο, βασιλικό,
dashi από μανιτάρια

CABERNET SAUVIGNON

ΚΤΗΜΑ ΚΙΤΟΥ

ΜΗΛΟ

πικρή σοκολάτα,
μπισκότο κάσιους,
παγωτό καραμέλα

ΗΦΑΙΣΤΟΥ ΓΝΩΣΗ

ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

ΑΓΡΙΟ ΑΜΥΓΔΑΛΟ

παρφέ αμύγδαλο,
grapefruit, πορτοκάλι,
σορμπέ κορόμηλο

Τιμή μενού κατά άτομο **58,00 €**

Τιμή μενού με 4 ποτήρια κρασί
κατά άτομο **90,00 €**

* Το μενού γευσιγνωσίας
σερβίρεται ανά τραπέζι

**THINK GREEN
DEGUSTATION
MENU**
(10 COURSES)

OLIVE OIL

*olive oli ice-cream
and lime gel*

SPANAKORIZO

*spinach cream,
dill lemon*

WAFFLE

*seaweed cream
and salt*

"MALAGOUZIA"

ARVANITIDIS ESTATE

CREAM

*roasted hazelnut cream,
pickled mushrooms, black
garlic*

SEA-BUCKTHORN TART

*fermented carrot,
mugwort, pot marigold*

TOPINAMBUR

*pear, Jerusalem artichoke,
elderberries, ruffle juice*

IDISMA DRIOS

WINE ART

CELERIAC

*mushrooms, cashew nuts,
Kariki cheese from Tinos*

SALSIFY SPAGHETTI

*rock samphire, basil,
mushroom dashi*

CABERNET SAUVIGNON

KITOS ESTATE

APPLE

*bitter chocolate,
cashew biscuit,
caramel ice cream*

IFAISTOU GNOSI

ESTATE CHATZIGEORGIOU

WILD ALMOND

*almond parfait,
grapefruit, orange,
damson sorbet*

Menu price per person 58,00 €

*Menu price with 4 glasses of
wine per person 90,00 €*

** The degustation menu
is served per table*

**ΜΕΝΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ
ΚΡΑΣΙΟΥ
(14 ΣΤΑΔΙΑ)**

ΜΠΛΕ ΚΑΒΟΥΡΙ

τάρτα από ιπποφαές Κοζάνης,
καρότο, αρτεμισία,
καλέντουλα

ΒΑΦΛΑ

κρέμα και αλάτι
από φύκια

“ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ”
ΚΤΗΜΑ ΑΡΒΑΝΙΤΙΔΗ

ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΕΣ

κουφοξυλιά τουρσί, άγριος
μάραθος, λεμόνι κονφί, χυμός
αχλάδι σε ζύμωση

ΓΑΡΙΔΑ ΚΟΙΛΑΔΑΣ

κρέμα από πεύκο, θαλάσσιο
μαρούλι, νεροκάρδαμο,
φύλλα μουστάρδας

ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ
ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

**ΚΑΡΑΒΙΔΑ ΛΙΜΝΗΣ
ΠΟΛΥΦΥΤΟΥ**

κρέμα από άγριο σκόρδο,
σάλτσα από караβίδα,
βασιλικός

“ΑΣΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ”
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ

ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΕΡΟΥΣΑΛΗΜ

αχλάδι, porcini τουρσί,
σαμπούκος,
χυμός τρούφας

ΒΟΔΙΝΟ SHORT RIB

κρέμα από ασπρομύτικα
φασόλια Λήμνου,
κρεμμυδάκια σε μύρα,
μαύρο σκόρδο

CABERNET SAUVIGNON
ΚΤΗΜΑ ΚΙΤΟΥ

ΚΛΑΔΙ ΑΠΟ ΧΑΡΟΥΠΙ
φρέσκο τυρί, βότανα

ΠΑΓΩΤΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ
με μαστίχα

ΑΡΑΚΑΣ

μους λευκής σοκολάτας,
μπισκότο γιαουρτιού,
μέντα, παγωτό αρακά

ΜΗΛΟ

πικρή σοκολάτα,
μπισκότο κάσιους,
παγωτό καραμέλα

ΗΦΑΙΣΤΟΥ ΓΝΩΣΗ
ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

αφυδατωμένα βατόμουρα,
ανθός αλατιού

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ακτινίδιο, μπισκότο αμυγδάλου,
λάιμ, βασιλικό,
κόλιανδρο

ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

άρωμα πεύκο

ΛΙΚΕΡ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ

Τιμή μενού κατά άτομο **80,00 €**

Τιμή μενού με 5 ποτήρια κρασί
κατά άτομο **120,00 €**

* Το μενού γευσιγνωσίας
σερβίρεται ανά τραπέζι

**DEGUSTATION
MENU
WITH WINE
PAIRING
(14 COURSES)**

BLUE CRAB

*Kozani sea buckthorn
tart, carrot, mugwort,
pot marigold*

WAFFLE

*seaweed cream
and salt*

"MALAGOUZIA"
ARVANITIDIS ESTATE

CLAMS

*pickled elderflower, wild
fennel, confit lemon,
fermented pear juice*

KOILADA SHRIMP

*pine emulsion, sea
lettuce, watercress,
mustard leaves*

IDISMA DRIOS
WINE ART

LAKE POLYFYTOY CRAYFISH

*wild garlic cream,
crayfish sauce,
basil*

"ASPROS LAGOS"
DOULOFAKIS WINERY

JERUSALEM ARTICHOKE

*pear, pickled porcini,
elderberries,
truffle juice*

BEEF SHORT RIB

*cream of Limnos
white beans, baby
onions in beer,
black garlic*

CABERNET SAUVIGNON
KITOS ESTATE

CAROB BRANCH

fresh cheese and herbs

TSOUREKI ICE CREAM

with mastic

PEAS

*white chocolate mousse,
yogurt crumble, mint,
pea ice cream*

APPLE

*bitter chocolate,
cashew biscuit,
caramel ice cream*

IFAISTOU GNOSI
ESTATE CHATZIGEORGIOU

CHOCOLATES

*dehydrated berries,
sea salt*

OLIVE OIL

*kiwi, almond biscuit, lime,
basil, coriander*

CARAMEL CANDY

scented with pine

BASIL LIQUER

Menu price per person **80,00 €**

Menu price with 5 glasses
of wine per person **120,00 €**

* The degustation menu
is served per table

**ΜΕΝΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ
ΚΟΚΤΕΙΛ
(14 ΣΤΑΔΙΑ)**

ΜΠΛΕ ΚΑΒΟΥΡΙ

τάρτα από ιπποφαές Κοζάνης,
καρότο, αρτεμισία,
καλέντουλα

ΒΑΦΛΑ

κρέμα και αλάτι
από φύκια

ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΕΣ

κουφοξυλιά τουρσί, άγριος
μάραθος, λεμόνι κονφί, χυμός
αχλάδι σε ζύμωση

BLOOD ORANGE ANIS

ούζο, λεμόνι, σαγκουίνι

ΓΑΡΙΔΑ ΚΟΙΛΑΔΑΣ

κρέμα από πεύκο, θαλάσσιο
μαρούλι, νεροκάρδαμο,
φύλλα μουστάρδας

**ΚΑΡΑΒΙΔΑ ΛΙΜΝΗΣ
ΠΟΛΥΦΥΤΟΥ**

κρέμα από άγριο σκόρδο,
σάλτσα από караβίδα,
βασιλικός

TIJUANA

τεκίλα, μοσχολέμονο,
αγαύη, μαύρη μπύρα

ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΕΡΟΥΣΑΛΗΜ

αχλάδι, roscini τουρσί,
σαμπούκος,
χυμός τρούφας

BOGEGA

βότκα, περγαμόντο,
αγαύη, lime

ΒΟΔΙΝΟ SHORT RIB

κρέμα από ασπρομύτικα
φασόλια Λήμνου,
κρεμμυδάκια σε μπύρα,
μαύρο σκόρδο

VERMOUTH COBBLER

Martini Rubino,
walnut bitters

ΚΛΑΔΙ ΑΠΟ ΧΑΡΟΥΠΙ

φρέσκο τυρί, βότανα

ΠΑΓΩΤΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

με μαστίχα

ΑΡΑΚΑΣ

μους λευκής σοκολάτας,
μπισκότο γιαουρτιού,
μέντα, παγωτό αρακά

MULATA

ρούμι, αγαύη, γλυκολέμονο,
λικέρ σοκολάτας

ΜΗΛΟ

πικρή σοκολάτα,
μπισκότο κάσιους,
παγωτό караμέλα

ΣΟΚΟΛΑΚΙΑ

αφυδατωμένα βατόμουρα,
ανθός αλατιού

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ακτινίδιο, μπισκότο αμυγδάλου,
λάιμ, βασιλικό,
κόλιανδρο

ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

άρωμα πεύκο

ΛΙΚΕΡ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ

Τιμή μενού κατά άτομο **80,00 €**

Τιμή μενού με 5 cocktails
κατά άτομο **120,00 €**

* Το μενού γευσιγνωσίας
σερβίρεται ανά τραπέζι

**DEGUSTATION
MENU WITH
COCKTAIL
PAIRING
(14 COURSES)**

BLUE CRAB

*Kozani sea buckthorn
tart, carrot, mugwort,
pot marigold*

WAFFLE

*seaweed cream
and salt*

CLAMS

*pickled elderflower, wild
fennel, confit lemon,
fermented pear juice*

BLOOD ORANGE ANIS

ouzo, lemon, blood orange

KOILADA SHRIMP

*pine emulsion, sea
lettuce, watercress,
mustard leaves*

LAKE POLYFYTOY CRAYFISH

*wild garlic cream,
crayfish sauce,
basil*

TIJUANA

*tequila, lime,
agave, stout*

JERUSALEM ARTICHOKE

*pear, pickled porcini,
elderberries,
truffle juice*

BODEGA

*vodka, bergamot,
agave, lime*

BEEF SHORT RIB

*cream of Limnos
white beans, baby
onions in beer,
black garlic*

VERMOUTH COBBLER

*Martini Rubino,
walnut bitters*

CAROB BRANCH

fresh cheese and herbs

TSOUREKI ICE CREAM

with mastic

PEAS

*white chocolate mousse,
yogurt crumble, mint,
pea ice cream*

MULATA

*rum, agave, lime,
chocolate liqueur*

APPLE

*bitter chocolate,
cashew biscuit,
caramel ice cream*

CHOCOLATES

*dehydrated berries,
sea salt*

OLIVE OIL

*kiwi, almond biscuit, lime,
basil, coriander*

CARAMEL CANDY

scented with pine

BASIL LIQUER

Menu price per person 80,00 €

*Menu price with 5 cocktails
per person 120,00 €*

** The degustation menu
is served per table*

Τα προϊόντα και οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούμε είναι από Έλληνες μικρούς παραγωγούς και τα βρώσιμα λουλούδια, τα μυρωδικά και τα αυγά από τη φάρμα μας στο Αλεποχώρι Μεγάρων

The products and raw materials that we use are from Greek local suppliers and the edible flowers, the herbs and the eggs are from our own farm in Alepohori, Megara

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α., Δημοτικός φόρος και ποσοστό σερβιτόρου.

Prices included VAT, Municipal tax and waiter charge.

Στην είσοδο του εστιατορίου υπάρχει δελτίο παραπόνων.

Complaint note is provided at the restaurant's entrance.

Αγορανομικός υπεύθυνος:
Νίκος Σκρέμπος

Responsible by the law:
Nikos Skrebos

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο)

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt –invoice)