

MENΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

ΜΗΛΟ

πράσινο μήλο σε ζήμωση

ΤΑΡΤΑΚΙ

αυγοτάραχο | μυρωδικά |
πράσινο μήλο

ΣΤΡΕΙΔΙ

σαβόρο | νεροκάρδαμο
θαλασσινό νερό

ΤΟΜΑΤΑ - ΠΕΣΤΡΟΦΑ

πιπερίτσα Πέλλας | Φράουλα τουρσί |
garden on top

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

μπακαλιάρος | σάλτσα χαβιάρι
μουστάρδα | λαχανίδα | τένοντες

ΨΩΜΙ

ΓΑΡΙΔΑ

αμύγδαλο | πράσο | σταφύλι

ΚΑΡΑΒΙΔΑ

πιπεριά Φλωρίνης | βασιλικός

SHORT RIB

ρεβύθια | καρότο |
χαρουπόμελο

PRE DESSERT

άγρια φράουλα | μελισσόχορτο

ΣΦΑΙΡΕΣ ΚΑΝΕΛΑΣ

βερίκοκο | ελληνικό γιαούρτι
τριαντάφυλλο

ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

DEGUSTATION MENU

APPLE

green apple fermentation

TART

botargo | herb moss |
green apple

OYSTER

savoro | watercress
seawater

TOMATO - TROUT

Pella's pepper | pickled strawberry
garden on top

COD

cod | caviar sauce
mustard | kale | tendons

BREAD

SHRIMP

almond | leek | grape

LANGOUSTINE

Florina's peppers | basil

SHORT RIB

chickpeas | carrot |
carob honey

PRE DESSERT

wild strawberry | honeysuckle

CINNAMON SPHERES

apricot | Greek yogurt
rose

PETIT FOUR

Τιμή μενού κατά άτομο **100,00€**
Premium συνοδεία κρασιού κατά άτομο **120,00€**
Συνοδεία κρασιού κατά άτομο **60,00€**
Συνοδεία cocktail κατά άτομο **40,00€**

Menu price per person **100,00€**
Premium Wine pairing price per person **120,00€**
Wine pairing price per person **60,00€**
Cocktail pairing price per person **40,00€**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι