

MENΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

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

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΧΟΙΡΙΝΟ

χοιρινό μάγουλο | πανσέτα
μαρούλι

PRE DESSERT

άγρια φράουλα | μελισσόχορτο

ΚΕΡΑΣΙ

γιαούρτι | kombucha λουίζα

ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

Τιμή μενού κατά άτομο **80,00€**

Premium συνοδεία κρασιού κατά άτομο **100,00€**

Συνοδεία κρασιού κατά άτομο **50,00€**

Συνοδεία cocktail κατά άτομο **35,00€**

DEGUSTATION MENU

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

BIO PORK

pork cheek | pork belly
baby gem

PRE DESSERT

wild strawberry | honeysuckle

CHERRY

yogurt | lemon verbena kombucha

PETIT FOUR

Menu price per person **80,00€**

Premium Wine pairing price per person **100,00€**

Wine pairing price per person **50,00€**

Cocktail pairing price per person **35,00€**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβιρεται ανά τραπέζι