

**MENΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ**

ΠΑΤΑΤΑ
αυγό | πράσο | τρούφα

ΑΣΤΑΚΟΣ
χτένι | αρακάς | κόκκινο λάχανο

ΤΟΜΑΤΑ - ΠΕΣΤΡΟΦΑ
πιπερίτσα Πέλλας | φράουλα
τουρσί | γαριδάκι | garden on top

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ
μπακαλιάρος | σάλτσα χαβιάρι
μουστάρδα | τένοντες

ΨΩΜΙ

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΧΟΙΡΙΝΟ
χοιρινό μάγουλο | πανσέτα
μαρούλι

PRE DESSERT
πράσινο μήλο | βασιλικός
μοσχολέμονο

ΑΜΟΡΓΙΑΝΗ
σοκολάτα | μπαχαρικά
βιολογικό μέλι | κυδώνι

ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

Τιμή μενού κατά άτομο **80,00€**

**DEGUSTATION
MENU**

POTATO
egg | leek | truffle

LOBSTER
scallop | green peas | red cabbage

TOMATO - TROUT
Pella's pepper | pickled strawberry
shrimp | garden on top

COD
cod | caviar sauce | mustard
tendons

BREAD

BIO PORK
pork cheek | pork belly
baby gem

PRE DESSERT
green apple | basil
lime

AMORGIANI
chocolate | spices | bio honey
quince

PETIT FOUR

Menu price per person **80,00€**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβιρεύεται ανά τραπέζι