

**MENΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ**

ΠΑΤΑΤΑ

αυγό | πράσο | τρούφα

ΑΣΤΑΚΟΣ

χτένι | αρακάς | κόκκινο λάχανο

ΤΟΜΑΤΑ - ΠΕΣΤΡΟΦΑ

πιπερίτσα Πέλλας | Φράουλα τουρσί
γαριδάκι | garden on top

ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ

μπουρδέτο | τσιγαριαστά χόρτα
πατάτα-κύνινο

ΨΩΜΙ

ΓΑΡΙΔΑ

αμύγδαλο | πράσο | σταφύλι

ΚΑΡΑΒΙΔΑ

πιπεριά Φλωρίνης | βασιλικός

SHORT RIB

ρεβύθια | καρότο | ξύγαλο Σητείας
χαρουπόμελο

PRE DESSERT

πράσινο μήλο | βασιλικός
μοσχολέμονο

ΣΦΑΙΡΕΣ ΚΑΝΕΛΑΣ

μανταρίνι | ελληνικό γιαούρτι
τριαντάφυλλο

ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

**DEGUSTATION
MENU**

POTATO

egg | leek | truffle

LOBSTER

scallop | green peas | red cabbage

TOMATO - TROUT

Pella's pepper | pickled strawberry
garden on top

RED MULLET

"Bourdeto" sauce | wild greens
potato-cumin

BREAD

SHRIMP

almond | leek | grape

LANGOUSTINE

Florina's peppers | basil

SHORT RIB

chickpeas | carrot | Sitia's sour milk
carob honey

PRE DESSERT

green apple | basil
lime

CINNAMON SPHERES

tangerine | Greek yogurt
rose

PETIT FOUR

Τιμή μενού κατά άτομο 100,00€

Menu price per person 100,00€

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι