

MENΟΥ ΓΕΥΙΓΝΩΣΙΑΣ ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ

TARTAKI

καλαμπόκι | μυρωδικά
πράσινο μήλο

ΤΟΜΑΤΑ

πιπερίτσα Πέλλας | Φράουλα τουρσί
garden on top

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ

αχλάδι | αρακάς | κουφοξυλιά

ΦΙΝΟΚΙΟ

κριθάρι | φυστίκι | μυρώνι

ΨΩΜΙ

ΠΑΤΖΑΡΙ

millefeuille πατζάρι
umami beurre blanc

PRE DESSERT

πράσινο μήλο | βασιλικός
μοσχολέμονο

ΑΜΟΡΓΙΑΝΗ

σοκολάτα | μπαχαρικά | βιολογικό
μέλι | κυδώνι

ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

Τιμή μενού κατά άτομο **80,00€**

THINK GREEN DEGUSTATION MENU

TART

BBQ corn | herb moss
green apple

TOMATO

Pellas pepper | pickled strawberry
garden on top

HANDMADE CHEESE

pear | pea | elderflower

FENNEL

barley | peanut | chervil

BREAD

BEETROOT

millefeuille beetroot
umami beurre blanc

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 γευσίγνωσίας σερβιρεύεται ανά τραπέζι