

## ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

---

### ΤΟΜΑΤΑ - ΠΕΣΤΡΟΦΑ

*πιπερίτσα Πέλλας | Φράουλα τουρσί  
γαριδάκι | garden on top*  
**18,00€**

### ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ

*αχλάδι | αρακάς | κουφοξυλιά*  
**24,00€**

### ΚΑΡΑΒΙΔΑ

*πιπεριά Φλωρίνης | βασιλικός*  
**35,00€**

### PIZA

*μιλφέιγ παντζάρι  
umami "beurre blanc"*  
**20,00€**

### ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΨΩΜΙ

**10,00€**

## APPETIZERS

---

### TOMATO - TROUT

*Pella's pepper | pickled strawberry  
shrimp | garden on top*  
**18,00€**

### HANDMADE CHEESE

*pear | green pea | elderflower*  
**24,00€**

### LANGOUSTINE

*Florina's Pepper | basil*  
**35,00€**

### ROOT

*beetroot millefeuille  
umami "beurre blanc"*  
**20,00€**

### HANDMADE BREADS

**10,00€**

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

---

### ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

*μπακαλιάρος | σάλτσα χαβιάρι  
μουστάρδα | τένοντες*

**45,00€**

### ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΧΟΙΡΙΝΟ

*χοιρινό μάγουλο | πανσέτα  
μαρούλι*

**44,00€**

### SHORT RIB

*ρεβύθια | καρότο  
ξύγαλο Σητείας | χαρουπόμελο*

**49,00€**

### ΦΙΝΟΚΙΟ

*κριθάρι | φιστίκια Αιγίνης  
μυρώνι*

**32,00€**

---

## MAIN COURSES

---

### COD

*cod | caviar sauce  
mustard | tendons*

**45,00€**

### BIO PORK

*pork cheek | pork belly  
baby gem*

**44,00€**

### SHORT RIB

*chickpeas | burnt carrot  
Sitia's sour milk | carob honey*

**49,00€**

### FENNEL

*barley | Aegina's pistacios  
chervil sour*

**32,00€**

---

## ΓΛΥΚΑ

---

### ΣΦΑΙΡΕΣ ΚΑΝΕΛΑΣ

μανταρίνι | ελληνικό γιαούρτι  
τριαντάφυλλο

15,00 €

### ΑΜΟΡΓΙΑΝΗ

σοκολάτα | μπαχαρικά  
βιολογικό μέλι | κυδώνι

15,00 €

---

## DESSERTS

---

### CINNAMON SPHERES

tangerine | Greek yogurt  
rose

15,00 €

### CHOCOLATE

chocolate | spices  
bio honey | quince

15,00 €

---