

**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

ΚΑΡΑΒΙΔΑ

πιπεριά Φλωρίνης | βασιλικός

SHORT RIB

*ρεβύθια | καρότο | ξύγαλο Σητείας
χαρουπόμελο*

PRE DESSERT

*πράσινο μήλο | βασιλικός
μοσχολέμονο*

ΣΦΑΙΡΕΣ ΚΑΝΕΛΑΣ

*βερίκοκο | ελληνικό γιαούρτι
τριαντάφυλλο*

ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

Τιμή μενού κατά άτομο 110,00€

**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

LANGOUSTINE

Florina's peppers | basil

SHORT RIB

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

PRE DESSERT

*green apple | basil
lime*

CINNAMON SPHERES

*apricot | Greek yogurt
rose*

PETIT FOUR

Menu price per person 110,00€

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι