



## ΠΑΡΑΜΟΝΗ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ

### ΤΑΡΤΑ

πατάτα | αυγό | πράσο

### ΤΟΜΑΤΑ - ΠΕΣΤΡΟΦΑ

πιπερίτσα Πέλλας | φράουλα  
τουρσί | garden on top

### ΜΠΟΥΡΑΝΙ

άγρια χόρτα | αυγό ορτυκιού  
αυγά ρέγκας

### ΚΑΛΚΑΝΙ ΜΠΟΥΡΓΕΤΟ

νεροκρέμμυδο | χτένι | κολλαγόνο

### ΨΩΜΙ

### ΜΕΛΩΜΕΝΟ ΡΥΖΙ ΑΞΙΟΥ

μαύρη τρομπέτα | τένοντες  
αγριογούρουνο | Ελληνική τρούφα

### ΦΡΑΓΓΟΚΟΤΑ

κοκκάρι κρεμμύδι | στιφάδο | σταφίδα  
“σουλτανίνα” | αχλάδι

### ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ

μοσχολέμονο | αφυδατωμένο γάλα

### ΚΑΝΕΛΑ

μανταρίνι | κατιφέ | σφουγγάρι  
βασιλόπιτα | τριαντάφυλλο-κόκκινο  
πιπέρι

### MIGNARDISE

Τιμή μενού κατά άτομο 120,00€

## NEW YEAR'S EVE

### TART

potato | egg | leek

### TOMATOES-TROUT

pickled strawberry | sun-dried tomato  
Pella's pepper | garden on top

### BOURANI

wild greens | quail egg  
herring eggs

### TURBOT BOURGETO

onion | scallop | collagen

### BREAD

### AXIO'S RICE

black trumpet | wild boar tendons  
Greek truffle

### GUINEAFOWL

onions | stew sauce  
raisin "Sultanina" | pear

### BASIL

lemon | dehydrated milk

### CANELA

tangerine | marigold  
sponge cake  
rose-red pepper

### MIGNARDISE

Menu price per person 120,00€