

MENΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

ΓΙΑΠΡΑΚΙ

bio μοσχάρι | πράσο
μυρωδικά | koji

ΑΣΤΑΚΟΣ

χτένι | αρακάς | κόκκινο λάχανο

ΤΟΜΑΤΑ - ΠΕΣΤΡΟΦΑ

πιπερίτσα Πέλλας | Φράουλα τουρσί
γαριδάκι | garden on top

ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ

μπουρδέτο | τσιγαριαστά χόρτα
πατάτα-κύμινο

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

DEGUSTATION MENU

ΓΙΑΠΡΑΚΙ

bio veal | leek
herbs | koji

LOBSTER

scallop | green peas | red cabbage

TOMATO - TROUT

Pella's pepper | pickled strawberry
shrimp | 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

Τιμή μενού κατά άτομο **110,00€**

Menu price per person **110,00€**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι