

**MENΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ**

TARTAKI

καλαμπόκι | μυρωδικά
πράσινο μήλο

TOMATA

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

ΦΡΑΟΥΛΑ

μαστίχα | αμύγδαλο
λουκούμι

ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

**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

STRAWBERRY

mastiha | almond
loukoumi

PETIT FOUR

Τιμή μενού κατά άτομο **90,00€**

Menu price per person **90,00€**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι