

## ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

---

### ΤΟΜΑΤΑ - ΠΕΣΤΡΟΦΑ

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

### ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ

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

### ΚΑΡΑΒΙΔΑ

*λάπαθο | αγουρίδα | κρεμμύδι shallot  
(+20 ευρώ 12 γρ χαβιάρι ossetra)*  
**35,00€**

### PIZA

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

### ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΨΩΜΙ

**10,00€**

## APPETIZERS

---

### ΤΟΜΑΤΟ - TROUT

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

### HANDMADE CHEESE

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

### LANGOUSTINE

*Sorrel | verjus | shallot onion  
(+20 euros 12 g ossetra caviar)*  
**35,00€**

### ROOT

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

### HANDMADE BREAD

**10,00€**

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

---

### ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

*μπακαλιάρος | σάλτσα χαβιάρι  
μουστάρδα | τένοντες*  
**45,00€**

### ΧΟΙΡΙΝΟ IBERICO

*μορχέλα | κεράσι  
λεμονοθύμαρο | jus*  
**44,00€**

### ΜΟΣΧΑΡΙ

*πατάτα | μαϊντανό | μαύρο σκόρδο*  
**49,00€**

### ΦΙΝΟΚΙΟ

*κριθάρι | φιστίκια Αιγίνης  
μυρώνι*  
**32,00€**

## MAIN COURSES

---

### COD

*cod | caviar sauce  
mustard | tendons*  
**45,00€**

### IBERICO PORK

*morel | cherry  
lemon thyme | jus*  
**44,00€**

### BEEF

*Potato | parsley | black garlic*  
**49,00€**

### FENNEL

*barley | Aegina's pistachios  
chervil sour*  
**32,00€**

---

## ΓΛΥΚΑ

---

### ΣΦΑΙΡΕΣ ΚΑΝΕΛΑΣ

βερίκοκο | ελληνικό γιαούρτι  
τριαντάφυλλο  
15,00 €

### ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

φράουλα | πατζάρι  
κατσικίσιο τυρί | κίτρο  
15,00 €

---

## DESSERTS

---

### CINNAMON SPHERES

apricot | Greek yogurt  
rose  
15,00 €

### FRUITS OF THE FOREST

strawberry | beetroot  
goat cheese | lemon  
15,00 €

---