

## ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

### ΓΙΑΠΡΑΚΙ

*bio μοσχάρι | πράσο  
μυρωδικά | koji*

### ΤΟΜΑΤΑ - ΠΕΣΤΡΟΦΑ

*πιπερίτσα Πέλλας | Φράουλα τουρσί  
γαριδάκι | garden on top*

### ΚΑΡΑΒΙΔΑ

*λάπαθο | αγουρίδα | κρεμμύδι shallot  
(+15 ευρώ 8 γρ χαβιάρι ossetra)*

### ΚΑΛΑΜΑΡΙ

*Μαύρο σκόρδο | σαλάμι Κέρκυρας*

### ΨΩΜΙ

### ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ

*μπουρδέτο | τσιγαριαστά χόρτα  
πατάτα-κύνινο*

### ΜΟΣΧΑΡΙ

*πατάτα | μαϊντανό | μαύρο σκόρδο*

### PRE DESSERT

*μανταρίνι | πικραμύγδαλο  
ρόζ πιπέρι*

### ΣΦΑΙΡΕΣ ΚΑΝΕΛΑΣ

*βερίκοκο | ελληνικό γιαούρτι  
τριαντάφυλλο*

### ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

## DEGUSTATION MENU

### ΓΙΑΠΡΑΚΙ

*bio veal | leek  
herbs | koji*

### TOMATO - TROUT

*Pella's pepper | pickled strawberry  
shrimp | garden on top*

### LANGOUSTINE

*sorrel | verjus | shallot onion  
(+15 euros 8 g ossetra caviar)*

### SQUID

*Black garlic | Corfiot salami*

### BREAD

### RED MULLET

*"Bourdeto" sauce | wild greens  
potato-cumin*

### BEEF

*Potato | parsley | black garlic*

### PRE DESSERT

*mandarine | bitter  
almond|pink  
pepper*

### 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