

**MENOU
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ**



ΓΙΑΠΡΑΚΙ

*bio μοσχάρι | πράσο
μυρωδικά | koji*

ΤΟΜΑΤΑ - ΠΕΣΤΡΟΦΑ

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

ΨΩΜΙ

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

*μπακαλιάρος | σάλτσα χαβιάρι
μουστάρδα | τένοντες*

ΧΟΙΡΙΝΟ IBERICO

*μορχέλα | κεράσι
λεμονοθύμαρο | jus*

ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

*φράουλα | πατζάρι
κατσικίσιο τυρί | κίτρο*

ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ



Τιμή μενού κατά άτομο 90,00€

**DEGUSTATION
MENU**



ΓΙΑΠΡΑΚΙ

*bio veal | leek
herbs | koji*

ΤΟΜΑΤΟ - TROUT

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

BREAD

COD

*cod | caviar sauce
mustard | tendons*

IBERICO PORK

*morel | cherry
lemon thyme | jus*

FRUITS OF THE FOREST

*strawberry | beetroot
goat cheese | lemon*

PETIT FOUR



Menu price per person 90,00€

** The degustation menu is served per table*

** Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι*