

## ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΙΓΝΩΣΙΑΣ ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ

### ΤΑΡΤΑΚΙ

καλαμπόκι | μυρωδικά  
πράσινο μήλο

### ΤΟΜΑΤΑ

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

### ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

φράουλα | πατζάρι  
κατσικίσιο τυρί | κίτρο

### ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

Τιμή μενού κατά άτομο **90,00€**

## 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

### 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