



TWO STORIES ONE TABLE

ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΚΥΠΡΟΣ.

ΔΥΟ ΙΣΤΟΡΙΕΣ, ΓΕΝΝΗΜΕΝΕΣ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΑΚΤΕΣ,
ΣΥΝΑΝΤΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟ ΙΔΙΟ ΤΡΑΠΕΖΙ.

Ιστορία

ΠΡΟΟΙΜΙΟ

Η πρώτη γνωριμία με τις δύο κουζίνες και η αρχή της ιστορίας μας.

ΣΟΔΕΙΑ

Το τι μας φέρνει πιο κοντά στη γη: ψωμί και ελαιόλαδο, αγνά στοιχεία του Ελληνικού και Κυπριακού τραπέζιού.

ΡΙΖΕΣ

Η καρδιά της κυπριακής παράδοσης. Η Κολοκοτή, μια γεύση βαθιά συνδεδεμένη με τον τόπο, και την οικογενειακή κουζίνα.

ΠΑΛΙΠΡΟΙΑ

Από τη γη περνάμε στη θάλασσα και στα νερά που περιβάλλουν και συνδέουν τις δύο χώρες μας.

ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ

Όσα παραλάβαμε από τις γενιές πριν από εμάς και όσα επιλέγουμε να μεταφέρουμε στην επόμενη.

ΑΝΘΙΣΗ

Το ταξίδι αρχίζει να γλυκαίνει με οικείες, μεσογειακές γεύσεις.

ΝΕΚΤΑΡ

Αρώματα και γεύσεις της ελληνικής γης μας οδηγούν απαλά προς το τέλος της ιστορίας.

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Οι τελευταίες μικρές γεύσεις έρχονται μαζί με τον καφέ, σαν μια τελευταία χειρονομία φιλοξενίας, αφήνοντας την ανάμνηση του ταξιδιού.

Μενού

ΠΡΟΟΙΜΙΟ

Τραγανή τάρτα · Χαλίκι Τηλλυρίας ·
Σύκο · Μιλφέιγ πατάτας · Λευκός ταραμάς ·
Καπνιστό χέλι · Κροκέτα πρόβειου κρέατος ·
Παφίτικο τυρί

ΣΟΔΕΙΑ

Κυπριακό ξινόψωμο με προζύμι ·
Γαλατόψωμο στιφάδο

Ελληνικά και Κυπριακά εξαιρετικά παρθένα
ελαιόλαδα · Βούτυρο καπνιστής μελιτζάνας ·
Πάστα μαύρης ελιάς · Μαύρο σκόρδο ·
Πετιμέζι

ΡΙΖΕΣ

Κολοκοτή, μέσα από τα μάτια του Σεφ

Η παραδοσιακή Κυπριακή κολοκοτή σε
σύγχρονη εκδοχή

ΠΑΛΙΡΡΟΙΑ

Λαβράκι σεφταλιά

Κρίταμο · Κουλί ντομάτας

ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ

Μοσχαρίσιο

Μπριάμ καλοκαιρινών λαχανικών

ΑΝΘΙΣΗ

Πανακότα γιαουρτιού

Αγγούρι · Δυόσμος

ΝΕΚΤΑΡ

Κρέμα λεμονιού

Μαρέγκα · Φρούτα εποχής ·
Καραμελωμένο Φιστίκι Αιγίνης · Παγωτό
χαμομήλι · Μέλι

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Κρέμα καφέ

Melo-Macaron

Γλυκό πιτάκι

Αρμπαρόριζα · Αμύγδαλο

MARE

resorts



*In support of One Dream
One Wish Association.