



Παντζάρι Μπρεζέ

Παντζάρια μπρεζέ με κατσικίσιο τυρί, φιλέτα πορτοκαλιού, χαβιάρι βαλσάμικου, καβουρδισμένα φουντούκια και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Braised Beetroot

Braised beetroot with goat cheese, orange fillets, balsamic caviar, roasted hazelnuts, and extra virgin olive oil.

Μοσχαρίσιο Ταρτάρ

Καπνιστό μοσχαρίσιο φιλέτο με τηγανητό ρύζι, σόγια σος, μαγιονέζα με λάδι σουσαμιού, κάπαρη, κρίταμο και αυγό ορτυκιού.

Beef Tartare

Smoked beef fillet with crispy rice, soy sauce, sesame oil mayonnaise, capers, kritamo, and quail egg.

Η Γλυκοκολοκύθα

Γλασαρισμένη γλυκοκολοκύθα με πορτοκάλι, πέταλα κολοκύθας, τζελ γλυκοκολοκύθας, πίκλα κρεμμυδιού, burnt noisette και λάδι εστραγκόν.

The Pumpkin

Glazed pumpkin with orange, pumpkin petals, pumpkin gel, pickled onion, burnt noisette, and tarragon oil.

Ψάρι Ημέρας

Με τραγανό δέρμα, ταρτάρ λεμονιού, χαβιάρι yuzu, γλυκό κουταλιού κουμ κουάτ, φρέσκο κόλιανδρο και μουστάρδα Ντιζόν.

Fish of the Day

Fish fillet with crispy skin, lemon tartare, yuzu caviar, kumquat preserve, fresh coriander, and Dijon mustard.

Ραβιόλι με Αστακό

Ραβιόλι με μελάνι σουπιάς, σάλτσα μπουγιαμπέσας και αφρό από μελάνι σουπιάς.

Lobster Ravioli

Squid ink ravioli with bouillabaisse sauce and squid ink foam.

Το Μαύρο Χταπόδι

Χταπόδι καψαλισμένο με πίκλα πιπεριάς, ταλιατέλες με μελάνι σουπιάς, νερό τομάτας και αφρό αγγουριού.

The Black Octopus

Charred octopus with pickled pepper, squid ink tagliolini, tomato water, and cucumber foam.

Το Κοτόπουλο

Στήθος κοτόπουλου γεμιστό με τρούφα, ψητή σελινόριζα, πουρές αγκινάρας Ιερουσαλήμ, πατατάκια αγκινάρας και σάλτσα φραγκοστάφυλου.

The Chicken

Truffle-stuffed chicken breast with roasted celeriac, Jerusalem artichoke purée, artichoke crisps, and redcurrant sauce.



Το Αρνάκι

Παϊδάκια και φιλέτο αρνιού σιγομαγειρεμένα, άγρια μανιτάρια, σκόνη μανιταριών και σάλτσα σταφίδας.

The Lamb

Slow-cooked lamb chops and lamb fillet, wild mushrooms, mushroom powder, and raisin sauce.

Το Μοσχαράκι

Μοσχαρίσιο φιλέτο με μους πατάτας, γλασαρισμένο καρότο, γεμιστό κρεμμύδι με μανιτάρια και σάλτσα από μαύρα βατόμουρα.

The Beef Fillet

Beef fillet with potato mousse, glazed carrot, mushroom-stuffed onion, and black berry sauce.

Το Κυνήγι

Στήθος ορτυκιού γλασαρισμένο, άγρια μανιτάρια σε σάλτσα κυνηγιού, καραμελωμένα κρεμμύδια στιφάδου και φιλέτα αχλαδιού σε σάλτσα εστραγκόν & φασκόμηλου.

The Game Dish

Glazed quail breast with wild mushrooms game sauce, caramelized onions, and pear fillets in tarragon & sage sauce.

Το Ριζότο

Ριζότο με γλυκοκοκοκύθα, πεκορίνο και κολοκυθοανθό τεμπούρα.

The Risotto

Pumpkin risotto with pecorino cheese and zucchini blossom tempura.

Κρεμ Μπρουλέ

Με λευκή σοκολάτα και φρέσκα φρούτα του δάσους.

Crème Brûlée

White chocolate crème brûlée with fresh forest fruits.

Το Αμυγδαλωτό

Πατεσπάνι αμυγδάλου, ναμελάκα λευκής σοκολάτας, κρεμέ μαύρης σοκολάτας, εσπρέσο και καραμελωμένο tuille.

The Almond Dessert

Almond sponge with white chocolate namelaka, dark chocolate cream, espresso, and caramel tuille.

Τα Τυριά μας

Ποικιλία εκλεκτών τυριών με μαρμελάδα μύρτιλου και κριτσίνια με μυρωδικά.

Our Cheese Selection

Assorted fine cheeses served with blueberry marmalade and herb grissini.

If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff. The consumer is not obliged to pay if they do not receive the legal document (receipt or invoice).

Market Supervisor: Stylianos Tzinevrakis