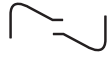




MENU

MONDAY-SATURDAY 13.00-00.00
SUNDAY 15.00 - 00.00



MENU

SALADS

Winter Nicoise

Λάχανο, πατάτες baby, φασολάκια, σάλτσα Φλώρινης, χειροποίητη κονσέρβα τόνου

Cabbage, baby potatoes, green beans, red pepper Sauce, handmade tuna can

13€

Quinoa & Kale

Κινόα, kale, πολύχρωμα παντζάρια, πράσινο μήλο, pecans και ponzu vinaigrette

Quinoa, kale, beetroots, green apple, pecans and ponzu vinaigrette

13€

Chicken Green

Φύλλα και ωμά λαχανικά, κοτόπουλο confit, baby corn, παρμεζάνα και dressing πετιμέζι

Green salad and raw vegetables, chicken confit, baby corn, parmesan and dressing with grape juice syrup

15.5€

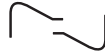
Gravlax

Ψητό baby gem, σολομός gravlax, κρόκος αυγού, αγγούρι, τηγανιτή κάπαρη και λαδολέμονο άνηθου

Grilled baby gem, salmon gravlax, eggs yolk, cucumber, fried capers, dill and olive oil sauce

17€

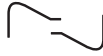
Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες
Please inform us of any food allergies or dietary restrictions



APPETIZERS & FIST COURSES

Bread & Dip Ψωμί & ντιπ	3€	Smoked Salmon Σολομό Καπνιστός*, με κρέπα από φαγόπυρο, μαγιονέζα horseradish και τα συνοδευτικά του <i>Buckwheat pancakes, horseradish mayo and its condiments</i>	16.5€
Soup of the day Σούπα Ημέρας	9€		
Burrata Καπνιστές αγκινάρες Ιερουσαλήμ, φουντούκι και μαύρη τρούφα <i>Smoked Jerusalem artichoke, hazelnuts and black truffle</i>	16.5€	Smoked Eel Καπνιστό Χέλι, γκοργκοντζόλα, ακλάδι <i>Smoked eel, gorgonzola, pear</i>	19€
Ceviche Μαγιάτικο, passion fruit, τσίλι, κόλιανδρος, μαριναρισμένο κρεμμύδι, φύκι nori <i>Amberjack, passion fruit, chilly, coriander, marinated onion and seaweed nori</i>	16€	Steamed Mussels Μύδια Αχνιστά με μαραθόριζα, κρόκος Κοζάνης, κρέμα και εστραγκόν <i>Fennel, saffron, cream and tarragon</i>	15€
Beef Tartare Κρέμα μαρούλι, Caesar's dressing, παρμεζάνα και τραγανό ψωμί <i>Lettuce cream, Caesar's dressing, parmesan and crispy bread</i>	17.5€	Oysters Φρέσκα στρείδια ωμά, με vinaigrette σαμπάνιας και ponzu noisette <i>Fresh Oysters, champagne vinaigrette and ponzu noisette</i>	21€

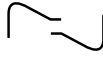
Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες
Please inform us of any food allergies or dietary restrictions



PASTA & RISOTTO

Pasta Napolitana	16€	Ravioli	19€
Spaghetti, σάλτσα τομάτας με βασιλικό, κρεμώδες burrata <i>Spaghetti, tomatoes sauce with basil, creamy burrata</i>		Γεμιστό με κατσικίσιο τυρί, μπρόκολο, σπαράγγια, πάστα τρούφας καιμανιτάρια <i>Stuffed with goat cheese, broccoli, asparagus, black truffle paste and mushrooms</i>	
Sea Food Linguine	23€	Pumkin Risotto	19€
Κυδώνια, σκόρδο, τσίλι, λεμόνι, μυρωδικά και αυγοτάραχο <i>Cockles, garlic, chili, lemon, herbs and bottarga</i>		Risotto Κολοκύθα, φασκόμηλο, κατσικίσιο τυρί και κολοκυθόσπορο <i>Sage , goat cheese and pumpkin seeds</i>	
Duck Ragout	24€		
Ταλιατέλες, ραγού πάπιας,μανιτάρι shitake, κρέμα τυρί Comte <i>Tagliatelle, duck ragout, shitake mushroom, Comte cream cheese</i>			

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες
Please inform us of any food allergies or dietary restrictions



MAIN DISHES

Cotoletta

Μοσχάρι γάλακτος, aioli με
ψητό σκόρδο και λεμόνι,
τηγανιτές πατάτες και σαλάτα
*Milk-fed veal, roast garlic aioli with lemon,
fries and green salad*

29€

Beef Tenderloin

Φιλέτο Μοσχάρι, πουρές πατάτας με
παρμεζάνα και τρούφα, γλασαρισμένα
λαχανικά και σάλτσα κρασιού
*Potatoes smash with parmesan and truffle,
glazed vegetables with wine sauce*

33€

Beef Burger

Black Angus, brioche, παλιωμένο gouda,
καραμελωμένα κρεμμύδια, μαγιονέζα,
πίκλες και σαλάτα
συνοδεύεται με πατάτες τηγανιτές
*Black Angus, brioche, aged gouda,
caramelized onions, mayonnaise, pickles
with fries*

21€

Tuna Steak

Φιλέτο Τόνου, φακές beluga ,
κρέμα καρότου και πικάντικο αλλαντικό
*Beluga lentils , carrot cream and
spicy cured meat*

28€

Cod

Μπακαλιάρος, μύδια, salsify,
πράσα και σάλτσα από τον ζωμό τους
*Mussels, salsify, leeks, fish and
mussels' sauce*

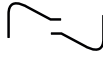
32€

Chicken Breast

Κρούστα μπαχαρικών, κινόα,
ψητά λαχανικά και γιασούρτι δυόσμου
*Species crust, quinoa, grilled vegetable and
mint yogurt*

19€

"Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες"
"Please inform us of any food allergies or dietary restrictions"



DESSERTS

Lemon Cream

Φρούτα του δάσους, μαρέγκα,
σορμπέ λεμόνι βασιλικό
*Forest fruits, merengue,
lemon and basil sorbet*

Creme brulee & Financier

Με κάρδαμο, πορτοκάλι και
beurre noisette
*With cardamom, orange and
beurre noisette*

10€ **Chocolate** 11€

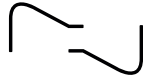
Σοκολάτα καραμέλα και bitter cremeux,
βάση από φεγγετίν γάλακτος,
καραμελωμένο αχλάδι
*Caramel and bitter chocolate cremeux,
crispy milk chocolate, caramelized pear*

9€

Ice cream & Sorbet per scoop 3.5€

Παγωτά και σορμπέ

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες
Please inform us of any food allergies or dietary restrictions



Executive. Chef:
Βασίλης Γεωγλερής / Vasilis Geogleris

Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις.
Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Αγορανομικός υπεύθυνος Ετιέν Τοπαλιάν
Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών,
απο άτομα κάτω των 17 ετών που δεν συνοδεύονται απο γονείς ή κηδεμόνες
(Ν. 3730/2008 & Π.Δ. 350/2003)

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία,
σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Για το μαγείρεμα και για την παρασκευή dressings,
χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο. Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει,
εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).