



Menu 2018-2019

Ορεκτικά & Σαλάτες



Πάστα & Ριζότο



Κυρίως Πιάτα



Επιδόρπια

Press Here
for the Menu in English Language



Menu 2018-2019

Appetisers & Salads



Pasta & Risotto



Main Dishes



Desserts

Πατήστε Εδώ
για το Menu στην Ελληνική Γλώσσα

Ορεκτικά & Σαλάτες

Κονσομέ βοδινού με σιγοψημένη ουρά
καραμελωμένο κρεμμύδι & ρίζες λαχανικών
12,00 €



Παντζάρι, σολομός, λωτός
φύτρες λαχανικών, χαβιάρι
15,00 €



Παστράμι & ροκφόρ
πανακότα ροκφόρ, σύκο, τουίγ σμέουρου
15,00 €



Τριλογία γαρίδας
ζελέ μαρουλιού, κρέμα αγριορέπανου
με άρωμα αντζούγιας, χαβιάρι
16,00 €



Τόνος
κινιλάου τόνου, τατάκι & λόμο τόνου
μαγιονέζα γιούζου, γογγύλια, χαβιάρι
18,00 €



Δίδυμο φουά γκρα
κτερίνα & εσκαλόπ, ζελέ πόρτο,
μήλο & ψωμί μούστου
21,00 €

Πάστα & Ριζότο

Ριζότο θαλασσινών

γαρίδα, βασιλικό καβούρι, αυγοτάραχο, μαύρο σκόρδο

26,00 €



Ριζότο με πάπια & κολοκύθα

πορτσίνι, σαντερέλ, τρούφα

24,00 €



Νιόκι Αλφρέντο

χτένια, τσουκνίδα, ρικότα, κατσικίσιο τυρί

πουρέ παντζάρι, κρέμα πικορίνο

18,00 €



Μαντί αστακού

αστακός, πατέ φουά γκρα, κονσομέ πάπρικας

26,00 €



Ταλιατέλες φακής

βασίλομανίταρα, φακές μπελούγκα, τρούφα, κατσικίσιο τυρί

18,00 €

Κυρίως Πιάτα

Χριστόψαρο

λουκάνικο θαλασσινών, ημίλιαστη ντομάτα,
κρέμα καπνιστής πιπεριάς
29,00 €



Φαγκρί

ρεβιθάδα, φινόκιο, ελιά, μύδι & άρωμα αστακού
36,00 €



Μαύρος χοίρος

κανελόνι φασολιού με χοιρινό ραγού
μενταγιόν & τσορίθο τσιπς
23,00 €



Αρνάκι

νιόκι, σταμναγκάθι, σύγκλινο Μάνης
κρέμα φέτας, σος μαυροδάφνης
26,00 €



Μοσχαρίσιο φιλέτο μπλακ άνγκους

φιλέτο, πουρές πατάτας - βατόμουρου
κακάο, φουά γκρα
36,00 €



Ταλιάτα ριμπάι

ολλανδέζ κρεμμυδιού, καπνιστή πατάτα
τρούφα & σος κράνμπερι
36,00 €

Επιδόρπια

Πουτίγκα κάρδαμου

σος ρεμί μαρτίν, κρέμα γιαουρτιού
παγωτό μέλι
8,00 €



Αχλάδι & σοκολάτα

μους πουάρ γουίλιαμς
φυστικοβούτυρο κολοκύθας
9,00 €



Λάιμ

κρέμα πάσιον φρούτ, γιούζου
μπισκότο μέντας, ζελέ ρούμι
9,00 €



Σοκολάτα ντούλσε

μους ντούλσε, σος μανταρίνι
κέικ μαύρης μπύρας, τούιγ πορτοκαλιού
8,00 €



Καραμέλα & σοκολάτα

κρέμα μήλου, παγωτό πιστάτσιο
8,00 €

Appetisers & Salads

Oxtail consomme

caramelized onions & vegetable roots

12,00 €



Beetroot, salmon, lotus

baby leaves, caviar

15,00 €



Pastrami beef & roquefort cheese

roquefort panna cotta, fig, tuille framboise

15,00 €



Shrimp trilogy

lettuce jelly, horseradish cream with anchovy essence & caviar

16,00 €



Tuna

tuna kinilaw, tataki & tuna lomo

yuzu mayonnaise, turnips, caviar

18,00 €



Foie gras duet

terrine & scallop foie gras

porto jelly, apple & grape must bread

21,00 €

[Back to menu](#)

Pasta & Risotto

Seafood risotto

shrimp, king crab, bottarga, black garlic

26,00 €



Duck & pumpkin risotto

porcini, chanterelle, truffle

24,00 €



Alfredo's Gnocchi

scallops, nettle, ricotta cheese, goat cheese

beetroot purée, pecorino cheese cream

18,00 €



Lobster manti

lobster, stuffed Greek pasta,
foie gras pate, paprika consomme

26,00 €



Lentil tagliatelle

porcini, beluga lentil, truffle, fresh goat cheese

18,00 €

[Back to menu](#)

Main Dishes

John Dory Fish

seafood sausage, semi-dried tomato, smoked pepper cream
29,00 €



Red snapper

chickpea stew, fennel, olives, mussels & lobster scent
36,00 €



Black pork

bean cannelloni, pork ragout, medallion & chorizo chips
23,00 €



Lamb

gnocchi, stamnagathi greens, smoked ham
feta cheese cream, mavrodafni wine sauce
26,00 €



Black Angus beef fillet

beef fillet, cranberry potato purée
cocoa, foie gras
36,00 €



Rib eye tagliata

onion hollandaise, smoked potato
truffle, cranberry sauce
36,00 €

[Back to menu](#)

Desserts

Cardamom pudding

remi martin sauce, yogurt cream

honey ice cream

8,00 €



Pear & chocolate

poire williams mousse

pumpkin seed butter

9,00 €



Lime

passion fruit cream, yuzu

mint biscuit, rum jelly

9,00 €



Dulce chocolate

mousse dulce, mandarin sauce

stout beer cake, orange tuille

8,00 €



Caramel & chocolate

apple cream, pistachio ice cream

8,00 €

[Back to menu](#)