



Menu 2019-2020

Ορεκτικά & Σαλάτες



Πάστα & Ριζότο



Κυρίως Πιάτα



Επιδόρπια



Menu 35

Press Here
for the Menu in English Language



Menu 2019-2020

Appetisers & Salads



Pasta & Risotto



Main Dishes



Desserts



Menu 35

Πατήστε Εδώ
για το Menu στην Ελληνική Γλώσσα

Ορεκτικά & Σαλάτες

Βελουτέ λαχανικών με συκώτι πάπιας*
μακαρόν αρωματικών, παστινάκι, ζελέ πιπερόριζας
16,00 €



Σολομός, γογγύλια, αλόη
φύλλα μουστάρδας, χαβιάρι
14,00 €



Παστράμι & ροκφόρ
γλειφιτζούρι ροκφόρ, καραμελωμένο σύκο, τουίγ σμέουρου
15,00 €



Τριλογία γαρίδας*
ζελέ μαρουλιού, κρέμα αγριορέπανου με άρωμα αντζούγιας
χαβιάρι
15,00 €



Τόνος*
προσούτο, ταρτάρ & πιπεράτος τόνος*
μαγιονέζα γιούζου, ραπάνι, χαβιάρι
18,00 €



Δίδυμο φουά γκρα*
τερίνα & εσκαλόπ, ζελέ πόρτο, μήλο & ψωμί μούστου
22,00 €

*Κατεψυγμένο

[Επιστροφή στο menu](#)

Πάστα & Ριζότο

Ριζότο θαλασσινών

γαρίδα*, βασιλικό καβούρι*, αυγοτάραχο, μαύρο σκόρδο
26,00 €



Ριζότο με μοσχαρίσια μάγουλα

βασιλομανιτάρια, χιόνι τρούφας, σαντερέλ
24,00 €



Νιόκι αβοκάντο

καραβίδες, κίτρινο κάρυ,μανιτάρια
25,00 €



Μαντί αστακού

αστακός, πατέ φουά γκρα*, κονσομέ πάπρικας
26,00 €



Ταλιατέλες φακής

βασιλομανιτάρια, φακές μπελούγκα, τρούφα, κατσικίσιο τυρί
18,00 €

*Κατεψυγμένο

[Επιστροφή στο menu](#)

Κυρίως Πιάτα

Πεσκανδρίτσα γαλλικού φρικασέ
χειμερινά λαχανικά, σουτζούκι οστρακόδερμων
αυγολέμονο θαλασσινών
29,00 €



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



Μαύρος χοίρος*
κανελόνι φασολιού με χοιρινό ραγού
μενταγιόν & τσορίθο τσιπς
22,00 €



Αρνάκι
μαντί κατσικίσιου τυριού, σύγκλινο Μάνης
κρέμα άγριων χόρτων, σος μαυροτράγανου
26,00 €



Τουρνεντό Ροσίνι
μοσχαρίσιο φιλέτο, φουά γκρα*
κρέμα κάστανου, φιστικοβούτυρο Αιγίνης, σος βινσάντο
36,00 €



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

*Κατεψυγμένο

[Επιστροφή στο menu](#)

Επιδόρπια

Πουτίγκα κάρδαμου

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



Τάρτα σοκολάτας

κρέμα καραμέλας, βούτυρο κολοκυθόσπορου
μάνγκο & σορμπέ μανταρίνι
9,00 €



Λάιμ

κρέμα πάσιον φρούτ, γιούζου
μπισκότο μέντας, ζελέ ρούμι
8,00 €



Σοκολάτα ντούλσε

μους ντούλσε, σος μανταρίνι
κέικ μαύρης μπύρας, τούιγ πορτοκαλιού
9,00 €



Πραλίνα & σοκολάτα

κέικ φιστικιού, τραγανό μπισκότο σαγκουίνι
παγωτό περγαμόντο
9,00 €

Menu 35

Καραβίδα & γαρίδα*

κρέμα πράσινου αυγοτάραχου, αυγό ορτυκιού



Μπακαλιάρος παπιγιότ

καροτάκια, σαλσιφί, λάδι τσορίθο

ή

Μοσχαράκι αντρεκότ

κρέμα ρεβιθιού, καραμελωμένο κρεμμύδι, σταφίδες



Μπάρα σοκολάτας

σφαίρες πραλίνας, χιόνι λευκής σοκολάτας
παγωτό γιούζου

Τιμή κατ' άτομο: 35€

*Κατεψυγμένο

[Επιστροφή στο menu](#)

Appetisers & Salads

Parsnip velouté with duck liver*

aromatic herbs macaroon, ginger jelly

16,00 €



Salmon, turnips, aloe

mustard leaves, caviar

14,00 €



Pastrami & roquefort

roquefort lollipop, caramelized fig, raspberry tuille

15,00 €



Shrimp* trilogy

lettuce jelly, horseradish cream with anchovy essence & caviar

15,00 €



Tuna*

prosciutto, tartar & peppered tuna*

yuzu mayonnaise, radish, caviar

18,00 €



Foie gras* duet

terrine & scallop foie gras

porto jelly, apple & grape must bread

22,00 €

*Frozen

[Back to menu](#)

Pasta & Risotto

Seafood risotto

shrimp*, king crab*, bottarga, black garlic

26,00 €



Risotto with veal cheeks

porcini, truffle snow, chanterelle

24,00 €



Avocado gnocchi

scampi, yellow curry, mushrooms

25,00 €



Lobster manti

lobster, stuffed greek pasta, foie gras* pate, paprika consomme

26,00 €



Lentil tagliatelle

porcini, beluga lentil, truffle, fresh goat's cheese

18,00 €

*Frozen

[Back to menu](#)

Main Dishes

Monkfish fricassee

winter vegetables, shellfish sausage
seafood egg-lemon sauce
29,00 €



Open sea red snapper

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



Black pork*

bean cannelloni, pork ragout, medallion & chorizo chips
22,00 €



Lamb

greek pasta filled with goat's cheese, smoked pork
wild greens cream, mavrotragano wine sauce
26,00 €



Tournedo Rossini

beef fillet with foie gras*
chestnut cream, pistachio butter, vinsanto wine sauce
36,00 €



Black Angus rib eye tagliata

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

*Frozen

[Back to menu](#)

Desserts

Cardamom pudding

remi martin sauce, yogurt cream

honey ice cream

8,00 €



Chocolate tart

caramel cream, pumpkin seeds butter

mango & mandarin sorbet

9,00 €



Lime

passion fruit cream, yuzu

mint biscuit, rum jelly

8,00 €



Dulce chocolate

mousse dulce, mandarin sauce

stout beer cake, orange tuille

9,00 €



Praline & chocolate

peanut cake, sanguine crisp

bergamot ice cream

9,00 €

[Back to menu](#)

Menu 35

Scampi & shrimp*

herbed bottarga cream, quail egg



Cod papillote

baby carrots, salsify, chorizo oil

or

Veal entrecote

chickpea cream, caramelized onions, raisins



Chocolate bar

praline spheres, white chocolate snow
yuzu ice cream

Price per person: 35€

*Frozen

[Back to menu](#)