

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

ΚΑΡΑΒΙΔΑ ΓΛΥΚΟΥ ΝΕΡΟΥ

κρέμα από άγριο σκόρδο,
σάλτσα από καβούρι,
βασιλικός
35,00 €

ΛΕΥΚΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ

ροδοπέταλα τουρσί, ύσσωπος,
πράσινος κέδρος, έλατο
23,00 €

ΠΕΣΤΡΟΦΑ

ντομάτα σε ζύμωση, κέτσαπ,
βασιλικός, βότανα
26,00 €

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ

πράσινη τομάτα,
αλμυρίκια, κεφίρ, χυμός από
σέλινο σε ζύμωση
30,00 €

ΒΟΔΙΝΟ SHORT RIB

ασπρομύτικα φασόλια Λήμνου,
κρεμμυδάκια σε μύρα,
μαύρο σκόρδο
25,00 €

APPETIZERS

CRAYFISH

wild garlic cream,
crab sauce,
basil
35,00 €

WHITE ASPARAGUS

pickled rose petals,
hyssop, cedar, fir
23,00 €

TROUT

fermented tomato, ketchup,
basil, herbs
26,00 €

AMBERJACK

green tomato,
salicorn, kefir,
fermented celery juice,
30,00 €

BEEF SHORT RIB

Limnos white beans, baby
onions in beer,
black garlic
25,00 €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΛΑΥΡΑΚΙ

κρέμα πατάτας και πράσου,
κρεμμυδάκια σαφράν,
ζωμός από πετρόψαρα

39,00 €

ΜΑΥΡΟΣ ΧΟΙΡΟΣ ΦΑΡΜΑΣ ΔΗΜΟΥ

ιπποφαές Κοζάνης,
καρότα σε ζύμωση,
κατιφές, άχυρο

37,00 €

ΠΕΤΕΙΝΟΣ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ

μανιτάρια shimeji, παρφέ από
συκωτάκια πουλερικών,
μαντζουράνα,
σάλτσα τρούφας

34,00 €

ΑΡΝΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

αμπελόφυλλα, φυστίκι
Αιγίνης, γιαούρτι,
κρέμα από
Ελληνικό μαρούλι

35,00 €

MAIN COURSES

SEA BASS

potato and leek cream,
saffron onions,
rockfish jus

39,00 €

BLACK PORK FROM MR DIMOS FARM

sea-buckthorn from
Kozani, fermented carrots,
marigold flower, straw

37,00 €

FREE RANGE ROOSTER

shimeji mushrooms,
chicken liver parfait,
marjoram,
truffle sauce

34,00 €

MILK FED LAMB

vine leaves, Aigina
pistachio nuts,
yogurt, Greek
lettuce cream

35,00 €

ΓΛΥΚΑ

ΑΡΑΚΑΣ

mous λευκής σοκολάτας,
μπισκότο γιαουρτιού,
μέντα, παγωτό αρακά
14,00 €

ΦΡΑΟΥΛΑ

λευκή σοκολάτα,
ραβέντι, λάιμ,
σορμπέ φράουλα
14,00 €

ΜΗΛΟ

πικρή σοκολάτα,
μπισκότο κάσιους,
παγωτό καραμέλα
14,00 €

DESSERTS

PEAS

*white chocolate mousse,
yogurt crumble, mint,
pea ice cream*
14,00 €

STRAWBERRY

*white chocolate,
rhubarb, lime,
strawberry sorbet*
14,00 €

APPLE

*bitter chocolate,
cashew biscuit,
caramel ice cream*
14,00 €

**MENΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ
ΚΡΑΣΙΟΥ
(8 ΣΤΑΔΙΑ)**

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ

*πράσινη τομάτα,
αλμυρίκια, κεφίρ, χυμός από
σέλινο σε ζύμωση*

ΠΕΣΤΡΟΦΑ

*ντομάτα σε ζύμωση, κέτσαπ,
βασιλικός, βότανα*

L' ESPRIT DU LAC
ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

ΧΤΕΝΙΑ

*κρέμα από άγριο σκόρδο,
σάλτσα από καβούρι,
βασιλικός*

**ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟ
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ**

*μανιτάρια τουρσί,
μαύρο σκόρδο*

ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ
ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΓΛΩΣΣΑ

*κρέμα και τσάι αγκινάρας,
σιναπόσπορος, γάρος, λάδι από
κάρδαμο*

ΠΕΤΕΙΝΟΣ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ

*μανιτάρια shimeji, παρφέ από
συκωτάκια πουλερικών,
μαντζουράνα,σάλτσα τρούφας*

"ΑΣΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ"
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ

ΜΗΛΟ

*πικρή σοκολάτα,
μπισκότο κάσιους,
παγωτό καραμέλα*

ΗΦΑΙΣΤΟΥ ΓΝΩΣΗ
ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

ΦΡΑΟΥΛΑ

*λευκή σοκολάτα,
ραβέντι, λάιμ,
σορμπέ φράουλα*

Τιμή μενού κατά άτομο **62,00 €**

Τιμή μενού με 4 ποτήρια κρασί
κατά άτομο **94,00 €**

* Το μενού γευσιγνωσίας
σερβίρεται ανά τραπέζι

**DEGUSTATION
MENU
WITH WINE
PAIRING
(8 COURSES)**

AMBERJACK

*green tomato,
salicorn, kefir,
fermented celery juice*

TROUT

*fermented tomato, ketchup,
basil, herbs*

L' ESPRIT DU LAC
ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

SCALLOPS

*wild garlic cream,
crab sauce, basil*

**ROASTED HAZELNUT
CREAM**

*pickled mushrooms,
black garlic*

IDISMA DRIOS
WINE ART

BEEF TONGUE

*artichoke cream and tea, mustard
seeds, garum mayo,
cress oil*

FREE RANGE ROOSTER

*shimeji mushrooms,
chicken liver parfait,
marjoram, truffle sauce*

"ΑΣΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ"
DOULOUFAKIS WINERY

APPLE

*bitter chocolate,
cashew biscuit,
caramel ice cream*

ΙΦΑΙΣΤΟΥ ΓΝΩΣΙ
ESTATE CHATZIGEORGIOU

STRAWBERRY

*white chocolate,
rhubarb, lime,
strawberry sorbet*

Menu price per person **62,00 €**

Menu price with 4 glasses
of wine, per person **94,00 €**

* The degustation menu
is served per table

**MENΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ
ΚΟΚΤΕΙΛ
(8 ΣΤΑΔΙΑ)**

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ

*πράσινη τομάτα,
αλμυρίκια, κεφίρ, χυμός από σέλινο
σε ζύμωση*

ΠΕΣΤΡΟΦΑ

*ντομάτα σε ζύμωση, κέτσαπ,
βασιλικός, βότανα*

TOMATO COBBLER

*dry vermouth, κουφοξυλιά,
ντομάτα, μοσχολέμονο*

ΧΤΕΝΙΑ

*κρέμα από άγριο σκόρδο,
σάλτσα από καβούρι, βασιλικός*

**ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟ
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ**

μανιτάρια τουρσί, μαύρο σκόρδο

HIDALGO

*olorosso sherry, cynar aperitivo,
μοσχολέμονο, λικέρ περγαμόντο*

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΓΛΩΣΣΑ

*κρέμα και τσάι αγκινάρας,
σιναπόσπορος, γάρος, λάδι από
κάρδαμο*

ΠΕΤΕΙΝΟΣ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ

*μανιτάρια shimeji, παρφέ από
συκωτάκια πουλερικών,
μαντζουράνα, σάλτσα τρούφας*

TIJUANA

*τεκίλα, μοσχολέμονο,
αγαύη, μαύρη μύρα*

ΜΗΛΟ

*πικρή σοκολάτα, μπισκότο κάσιους,
παγωτό καραμέλα*

LOUISVILLE

*bourbon, βενεδικτίνη,
σιρόπι καραμέλας*

ΦΡΑΟΥΛΑ

*λευκή σοκολάτα,
ραβέντι, λάιμ,
σορμπέ φράουλα*

Τιμή μενού κατά άτομο **62,00 €**

Τιμή μενού με 4 cocktails
κατά άτομο **96,00 €**

* Το μενού γευσιγνωσίας
σερβίρεται ανά τραπέζι

**DEGUSTATION
MENU
WITH COCKTAIL
PAIRING
(8 COURSES)**

AMBERJACK

*green tomato,
salicorn, kefir,
fermented celery juice*

TROUT

*fermented tomato, ketchup,
basil, herbs*

TOMATO COBBLER

*dry vermouth, elderflower,
tomato, lime*

SCALLOPS

*wild garlic cream,
crab sauce, basil*

**ROASTED HAZELNUT
CREAM**

pickled mushrooms, black garlic

HIDALGO

*olorosso sherry, cynar aperitivo,
lime, bergamont liqueur*

BEEF TONGUE

*artichoke cream and tea,
mustard seeds, garum mayo,
cress oil*

FREE RANGEROOSTER

*shimeji mushrooms,
chicken liver parfait,
marjoram, truffle sauce*

TIJUANA

*tequila, lime,
agave, stout*

APPLE

*bitter chocolate, cashew biscuit,
caramel ice cream*

LOUISVILLE

*bourbon, benedictine,
caramel syrop*

STRAWBERRY

*white chocolate,
rhubarb, lime,
strawberry sorbet*

Menu price per person **62,00 €**

Menu price with 4 cocktails
per person **96,00 €**

* The degustation menu
is served per table

**MENΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ
ΧΥΜΩΝ
(8 ΣΤΑΔΙΑ)**

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ
*πράσινη τομάτα,
αλμυρίκια, κεφίρ, χυμός από σέλινο
σε ζύμωση*

ΑΓΓΟΥΡΙ
*salvia, λονίζα
πράσινο μήλο, ακτινίδιο*

ΠΕΣΤΡΟΦΑ
*ντομάτα σε ζύμωση, κέτσαπ,
βασιλικός, βότανα*

ΡΑΒΕΝΤΙ
*ντομάτα σε ζύμωση,
φράουλα*

ΧΤΕΝΙΑ
*κρέμα από άγριο σκόρδο,
σάλτσα από καβούρι, βασιλικός*

**ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟ
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ**
μανιτάρια τουρσί, μαύρο σκόρδο

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΓΛΩΣΣΑ
*κρέμα και τσάι αγκινάρας,
σιναπόσπορος, γάρος, λάδι από
κάρδαμο*

ΚΟΚΚΙΝΟ ΜΗΛΟ
*κόκκινο shiso, αγγινάρα Ιερουσαλήμ,
λεμόνι*

ΠΕΤΕΙΝΟΣ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ
*μανιτάρια shimeji, παρφέ από
συκωτάκια πουλερικών,
μαντζουράνα, σάλτσα τρούφας*

ΜΗΛΟ
*πικρή σοκολάτα, μπισκότο κάσιους,
παγωτό καραμέλα*

ΦΡΑΟΥΛΑ
*λευκή σοκολάτα,
ραβέντι, λάιμ,
σορμπέ φράουλα*

ΦΡΑΟΥΛΑ
μοσχολέμονο, λεμονόχορτο

Τιμή μενού κατά άτομο **62,00 €**

Τιμή μενού με 4 ποτήρια χυμού
κατά άτομο **82,00 €**

* Το μενού γευσιγνωσίας
σερβίρεται ανά τραπέζι

**DEGUSTATION
MENU
WITH JUICE
PAIRING
(8 COURSES)**

AMBERJACK
*green tomato,
salicorn, kefir,
fermented celery juice*

CUCUMBER
*salvia, verbenä
green apple, kiwi*

TROUT
*fermented tomato, ketchup,
basil, herbs*

RHUBARB
*fermented tomato,
strawberry*

SCALLOPS
*wild garlic cream,
crab sauce, basil*

**ROASTED HAZELNUT
CREAM**
pickled mushrooms, black garlic

BEEF TONGUE
*artichoke cream and tea,
mustard seeds, garum mayo,
cress oil*

RED APPLE
*red shiso, Jerusalem artichoke ,
lemon*

FREE RANGEROOSTER
*shimeji mushrooms,
chicken liver parfait,
marjoram, truffle sauce*

APPLE
*bitter chocolate, cashew biscuit,
caramel ice cream*

STRAWBERRY
*white chocolate,
rhubarb, lime,
strawberry sorbet*

STRAWBERRY
lime, lemongrass

Menu price per person **62,00 €**

Menu price with 4 glasses of juices
per person **82,00 €**

* The degustation menu
is served per table

ΜΕΝΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ
(14 ΣΤΑΔΙΑ)

ΦΡΑΟΥΛΑ-ΡΑΒΕΝΤΙ-ΝΤΟΜΑΤΑ
βασιλικός, καβουρδισμένα
αμύγδαλα, χυμός ντομάτας σε
ζύμωση

ΤΑΡΤΑ ΙΠΠΟΦΑΕΣ
καρότο σε ζύμωση,
αρτεμισία, καλέντουλα

ΦΥΛΛΟ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ
κρέμα σχοινόπρασο,
κάπαρη από κουφοξυλιά,
λάδι από φύκια

“ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ”
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

ΑΓΓΟΥΡΙ ΤΟΥΡΣΙ
κουφοξυλιά τουρσί, λεμόνι
κονφί, χυμός από αχλάδι σε
ζύμωση

ΛΕΥΚΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ
ροδοπέταλα τουρσί, ύσσωπος,
πράσινος κέδρος, έλατο

ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟ
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ
μανιτάρια τουρσί,
μαύρο σκόρδο

ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ
ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ
μανιτάρια, κάσιους,
τυρί Καρίκι Τήνου

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΑΠΟ ΛΑΓΟΧΟΡΤΟ
κρίταμο, βασιλικό,
dashi από μανιτάρια

SHIRAZ
ΚΤΗΜΑ ΚΙΤΟΥ

ΠΑΓΩΤΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ
με μαστίχα

ΜΗΛΟ
πικρή σοκολάτα,
μπισκότο κάσιους,
παγωτό καραμέλα

ΗΦΑΙΣΤΟΥ ΓΝΩΣΗ
ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

ΦΡΑΟΥΛΑ
λευκή σοκολάτα,
ραβέντι, λάιμ,
σορμπέ φράουλα

ΚΑΡΠΟΥΖΙ
σκόνη από λεμόνι, ύσσωπος

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ακτινίδιο, μπισκότο
αμυγδάλου,
λάιμ, μυρώνι

ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
άρωμα πεύκο

ΛΙΚΕΡ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ

Τιμή μενού κατά άτομο **65,00 €**

Τιμή μενού με 4 ποτήρια κρασί
κατά άτομο **97,00 €**

* Το μενού γευσιγνωσίας
σερβίρεται ανά τραπέζι

**THINK GREEN
DEGUSTATION
MENU
(14 COURSES)**

**STRAWBERRY-RHUBARB-
TOMATO**

*basil, roasted almonds,
fermented tomato juice*

SEA-BUCKTHORN TART

*fermented carrot,
mugwort, pot marigold*

NASTURTIUM

*chives emulsion, elderberry
capers, seaweed oil*

"KIDONITSA"

MONEMVASIA WINERY

PICKLED CUCUMBER

*pickled elderflower,
lemon confit,
fermented pear juice*

ROASTED HAZELNUT CREAM

*pickled mushrooms, black
garlic*

IDISMA DRIOS

WINE ART

WHITE ASPARAGUS

*pickled rose petals,
hyssop, cedar, fir*

CELERIAC

*mushrooms, cashew nuts,
Kariki cheese from Tinos*

SALSIFY SPAGHETTI

*rock samphire, basil,
mushroom dashi*

SHIRAZ

KITOS ESTATE

TSOUREKI ICE CREAM

with mastic

APPLE

*bitter chocolate,
cashew biscuit,
caramel ice cream*

IFAISTOU GNOSI

ESTATE CHATZIGEORGIOU

STRAWBERRY

*white chocolate,
rhubarb, lime,
strawberry sorbet*

WATERMELON

*lemon powder,
anise hyssop*

OLIVE OIL

*kiwi, almond biscuit,
lime, chervil*

CARAMEL CANDY

scented with pine

BASIL LIQUER

Menu price per person **65,00 €**

Menu price with 4 glasses of
wine per person **97,00 €**

* The degustation menu
is served per table

**ΜΕΝΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ
ΧΥΜΩΝ
(14 ΣΤΑΔΙΑ)**

ΦΡΑΟΥΛΑ-ΡΑΒΕΝΤΙ-ΝΤΟΜΑΤΑ
βασιλικός, καβουρδισμένα
αμύγδαλα, χυμός ντομάτας σε
ζύμωση

ΡΑΒΕΝΤΙ
ντομάτα σε ζύμωση,
φράουλα

ΤΑΡΤΑ ΙΠΠΟΦΑΕΣ
καρότο σε ζύμωση,
αρτεμισία, καλέντουλα

ΚΑΡΟΤΟ
ιπποφαές, χαμομήλι

ΦΥΛΛΟ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ
κρέμα σχοινόπρασο,
κάπαρη από κουφοξυλιά,
λάδι από φύκια

ΑΓΓΟΥΡΙ ΤΟΥΡΣΙ
κουφοξυλιά τουρσί, λεμόνι
κονφί, χυμός από αχλάδι σε
ζύμωση

ΑΓΓΟΥΡΙ
salvia, λουίζα
πράσινο μήλο, ακτινίδιο

ΛΕΥΚΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ
ροδοπέταλα τουρσί, ύσσωπος,
πράσινος κέδρος, έλατο

ΛΕΥΚΟ ΣΠΑΡΑΓΓΙ
ύσσωπος, πεπόνι

**ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟ
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ**
μανιτάρια τουρσί,
μαύρο σκόρδο

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΑΠΟ ΛΑΓΟΧΟΡΤΟ
κρίταμο, βασιλικό,
dashi από μανιτάρια

ΚΟΚΚΙΝΟ ΜΗΛΟ
κόκκινο shiso, αγγινάρα
Ιερουσαλήμ,
λεμόνι

ΠΑΓΩΤΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ
με μαστίχα

ΤΕΡΑΧΕ
ανανάς σε ζύμωση

ΜΗΛΟ
πικρή σοκολάτα,
μπισκότο κάσιους,
παγωτό καραμέλα

ΦΡΑΟΥΛΑ
λευκή σοκολάτα,
ραβέντι, λάιμ,
σορμπέ φράουλα

ΚΑΡΠΟΥΖΙ
σκόνη από λεμόνι, ύσσωπος

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ακτινίδιο, μπισκότο
αμυγδάλου,
λάιμ, μυρώνι

ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
άρωμα πεύκο

ΛΙΚΕΡ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ

ΜΟΥΣΤΟΣ
σαμπούκος, αγουρίδα

Τιμή μενού κατά άτομο **65,00 €**

Τιμή μενού με 7 ποτήρια χυμού
κατά άτομο **100,00 €**

* Το μενού γευσιγνωσίας
σερβίρεται ανά τραπέζι

**THINK GREEN
DEGUSTATION
MENU WITH
JUICE
PAIRING
(14 COURSES)**

**STRAWBERRY-RHUBARB-
TOMATO**

*basil, roasted almonds,
fermented tomato juice*

RHUBARB

*fermented tomato,
strawberry*

SEA-BUCKTHORN TART

*fermented carrot,
mugwort, pot marigold*

CARROT

sea-buckthorn, chamomile

NASTURTIUM

*chives emulsion, elderberry
capers, seaweed oil*

PICKLED CUCUMBER

*pickled elderflower,
lemon confit,
fermented pear juice*

CUCUMBER

*salvia, verbena
green apple, kiwi*

ROASTED HAZELNUT CREAM

*pickled mushrooms, black
garlic*

WHITE ASPARAGUS

*pickled rose petals,
hyssop, cedar, fir*

WHITE ASPARAGUS

hyssop, melon

CELERIAC

*mushrooms, cashew nuts,
Kariki cheese from Tinos*

SALSIFY SPAGHETTI

*rock samphire, basil,
mushroom dashi*

RED APPLE

*red shiso, Jerusalem artichoke,
lemon*

TSOUREKI ICE CREAM

with mastic

TEPACHE

*fermented pineapple,
lemon*

APPLE

*bitter chocolate,
cashew biscuit,
caramel ice cream*

STRAWBERRY

*white chocolate,
rhubarb, lime,
strawberry sorbet*

WATERMELON

*lemon powder,
anise hyssop*

OLIVE OIL

*kiwi, almond biscuit,
lime, chervil*

CARAMEL CANDY

scented with pine

BASIL LIQUER

GRAPE MUST

elderflower, sour grape

Menu price per person **65,00 €**

Menu price with 7 glasses of
juices per person **100,00 €**

* The degustation menu
is served per table

**ΜΕΝΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ
ΚΡΑΣΙΟΥ
(14 ΣΤΑΔΙΑ)**

ΦΡΑΟΥΛΑ-ΡΑΒΕΝΤΙ-ΝΤΟΜΑΤΑ
βασιλικός, καβουρδισμένα
αμύγδαλα, χυμός ντομάτας σε
ζύμωση

ΜΠΛΕ ΚΑΒΟΥΡΙ
τάρτα από ιπποφαές Κοζάνης,
καρότο, αρτεμισία,
καλέντουλα

ΒΙΤΑΜΙΝ SEA
στρείδια, φύλλα καπουτσίνο,
κάπαρη από κουφοξυλιά,
σχοινόπρασο

“ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ”
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΕΣ
κουφοξυλιά τουρσί, άγριος
μάραθος, λεμόνι κονφί, χυμός
αχλάδι σε ζύμωση

ΛΕΥΚΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ
ροδοπέταλα τουρσί, ύσσωπος,
πράσινος κέδρος, έλατο

ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ
ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

ΚΑΡΑΒΙΔΑ ΓΛΥΚΟΥ ΝΕΡΟΥ
κρέμα από άγριο σκόρδο,
σάλτσα από καβούρι,
βασιλικός

ΠΕΣΤΡΟΦΑ
ντομάτα σε ζύμωση, κέτσαπ,
βασιλικός, βότανα

L' ESPRIT DU LAC
ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

ΒΟΔΙΝΟ SHORT RIB
ασπρομύτικα φασόλια Λήμνου,
κρεμμυδάκια σε μπύρα,
μαύρο σκόρδο

SHIRAZ
ΚΤΗΜΑ ΚΙΤΟΥ

ΠΑΓΩΤΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ
με μαστίχα

ΑΡΑΚΑΣ
μους λευκής σοκολάτας,
μπισκότο γιαουρτιού,
μέντα, παγωτό αρακά

ΜΗΛΟ
πικρή σοκολάτα,
μπισκότο κάσιους,
παγωτό καραμέλα
ΗΦΑΙΣΤΟΥ ΓΝΩΣΗ
ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ
αφυδατωμένα μούρα,
ανθός αλατιού

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ακτινίδιο, μπισκότο αμυγδάλου,
λάιμ, μυρώνι

ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
άρωμα πεύκο

ΛΙΚΕΡ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ

Τιμή μενού κατά άτομο **80,00 €**

Τιμή μενού με 5 ποτήρια κρασί
κατά άτομο **120,00 €**

* Το μενού γευσιγνωσίας
σερβίρεται ανά τραπέζι

**DEGUSTATION
MENU
WITH WINE
PAIRING
(14 COURSES)**

STRAWBERRY-RHUBARB-TOMATO

*basil, roasted almonds,
fermented tomato juice*

BLUE CRAB

*Kozani sea buckthorn
tart, carrot, mugwort,
pot marigold*

VITAMIN SEA

*oysters, nasturtium, elderberry
capers, chives*

*"KIDONITSA"
MONEMVASIA WINERY*

CLAMS

*pickled elderflower, wild
fennel, lemon confit,
fermented pear juice*

WHITE ASPARAGUS

*pickled rose petals,
hyssop, cedar, fir*

IDISMA DRIOS
WINE ART

CRAYFISH

*wild garlic cream,
crab sauce,
basil*

TROUT

*fermented tomato, ketchup,
basil, herbs*

L' ESPRIT DU LAC
KYP-GIANNH

BEEF SHORT RIB

*Limnos white beans, baby
onions in beer,
black garlic*

SHIRAZ
KITOS ESTATE

TSOUREKI ICE CREAM

with mastic

PEAS

*white chocolate mousse,
yogurt crumble, mint,
pea ice cream*

APPLE

*bitter chocolate,
cashew biscuit,
caramel ice cream*

IFAISTOU GNOSI
ESTATE CHATZIGEORGIOU

CHOCOLATES

*dehydrated berries,
sea salt*

OLIVE OIL

*kiwi, almond biscuit,
lime, chervil*

CARAMEL CANDY

scented with pine

BASIL LIQUER

Menu price per person 80,00 €

*Menu price with 5 glasses
of wine per person 120,00 €*

** The degustation menu
is served per table*

**ΜΕΝΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ
ΚΟΚΤΕΙΛ
(14 ΣΤΑΔΙΑ)**

ΦΡΑΟΥΛΑ-ΡΑΒΕΝΤΙ-ΝΤΟΜΑΤΑ
βασιλικός, καβουρδισμένα
αμύγδαλα, χυμός ντομάτας σε
ζύμωση

ΜΠΛΕ ΚΑΒΟΥΡΙ
τάρτα από ιπποφαές Κοζάνης,
καρότο, αρτεμισία,καλέντουλα

VITAMIN SEA
στρείδια, φύλλα καπουτσίνο,
κάπαρη από κουφοξυλιά,
σχοινόπρασο

BOTANIC SMASH
dry vermouth, Chartreuse λικέρ,
μοσχολέμονο, celery bitters

ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΕΣ
κουφοξυλιά τουρσί, άγριος
μάραθος, λεμόνι κονφί, χυμός
αχλάδι σε ζύμωση

ΛΕΥΚΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ
ροδοπέταλα τουρσί, ύσσωπος,
πράσινος κέδρος, έλατο

ΚΑΡΑΒΙΔΑ ΓΛΥΚΟΥ ΝΕΡΟΥ
κρέμα από άγριο σκόρδο,
σάλτσα από καβούρι,
βασιλικός

TIJUANA
τεκίλα, μοσχολέμονο,
αγαύη, μαύρη μπύρα

ΠΕΣΤΡΟΦΑ
ντομάτα σε ζύμωση, κέτσαπ,
βασιλικός, βότανα

TOMATO COBBLER
dry vermouth, κουφοξυλιά,
ντομάτα, μοσχολέμονο

ΒΟΔΙΝΟ SHORT RIB
ασπρομύτικα φασόλια Λήμνου,
κρεμμυδάκια σε μπύρα,
μαύρο σκόρδο

VERMOUTH COBBLER
Martini Rubino,
walnut bitters

ΠΑΓΩΤΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ
με μαστίχα

ΑΡΑΚΑΣ
μους λευκής σοκολάτας,
μπισκότο γιαουρτιού,
μέντα, παγωτό αρακά

MULATA
ρούμι, αγαύη, γλυκολέμονο,
λικέρ σοκολάτας

ΜΗΛΟ
πικρή σοκολάτα,
μπισκότο κάσιους,
παγωτό καραμέλα

ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ
αφυδατωμένα μούρα,
ανθός αλατιού

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ακτινίδιο, μπισκότο αμυγδάλου,
λάιμ, μυρώνι

ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
άρωμα πεύκο

ΛΙΚΕΡ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ

Τιμή μενού κατά άτομο **80,00 €**

Τιμή μενού με 5 cocktails
κατά άτομο **120,00 €**

* Το μενού γευσιγνωσίας
σερβίρεται ανά τραπέζι

**DEGUSTATION
MENU WITH
COCKTAIL
PAIRING
(14 COURSES)**

STRAWBERRY-RHUBARB-TOMATO

*basil, roasted almonds,
fermented tomato juice*

BLUE CRAB

*Kozani sea buckthorn
tart, carrot, mugwort,
pot marigold*

VITAMIN SEA

*oysters, nasturtium, elderberry
capers, chives*

BOTANIC SMASH

*dry vermouth, Chartreuse liqueur,
lime, celery bitters*

CLAMS

*pickled elderflower, wild
fennel, lemon confit,
fermented pear juice*

WHITE ASPARAGUS

*pickled rose petals,
hyssop, cedar, fir*

CRAYFISH

*wild garlic cream,
crab sauce,
basil*

TIJUANA

*tequila, lime,
agave, stout*

TROUT

*fermented tomato, ketchup,
basil, herbs*

TOMATO COBBLER

*dry vermouth, elderflower,
tomato, lime*

BEEF SHORT RIB

*Limnos white beans, baby
onions in beer,
black garlic*

VERMOUTH COBBLER

*Martini Rubino,
walnut bitters*

TSOUREKI ICE CREAM

with mastic

PEAS

*white chocolate mousse,
yogurt crumble, mint,
pea ice cream*

MULATA

*rum, agave, lime,
chocolate liqueur*

APPLE

*bitter chocolate,
cashew biscuit,
caramel ice cream*

CHOCOLATES

*dehydrated berries,
sea salt*

OLIVE OIL

*kiwi, almond biscuit, lime,
chervil*

CARAMEL CANDY

scented with pine

BASIL LIQUER

Menu price per person 80,00 €

*Menu price with 5 cocktails
per person 120,00 €*

** The degustation menu
is served per table*

**ΜΕΝΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ
ΧΥΜΩΝ
(14 ΣΤΑΔΙΑ)**

ΦΡΑΟΥΛΑ-ΡΑΒΕΝΤΙ-ΝΤΟΜΑΤΑ
βασιλικός, καβουρδισμένα
αμύγδαλα, χυμός ντομάτας σε
ζύμωση

ΡΑΒΕΝΤΙ
ντομάτα σε ζύμωση,
φράουλα

ΜΠΛΕ ΚΑΒΟΥΡΙ
τάρτα από ιπποφάες Κοζάνης,
καρότο, αρτεμισία,
καλέντουλα

ΚΑΡΟΤΟ
ιπποφάες, χαμομήλι

ΒΙΤΑΜΙΝ SEA
στρείδια, φύλλα καπουτσίνο,
κάπαρη από κουφοξυλιά,
σχοινόπρασο

ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΕΣ
κουφοξυλιά τουρσί, άγριος
μάραθος, λεμόνι κονφί, χυμός
αχλάδι σε ζύμωση

ΑΓΓΟΥΡΙ
salvia, λουίζα
πράσινο μήλο, ακτινίδιο

ΛΕΥΚΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ
ροδοπέταλα τουρσί, ύσσωπος,
πράσινος κέδρος, έλατο

ΛΕΥΚΟ ΣΠΑΡΑΓΓΙ
ύσσωπος, πεπόνι

ΚΑΡΑΒΙΔΑ ΓΛΥΚΟΥ ΝΕΡΟΥ
κρέμα από άγριο σκόρδο,
σάλτσα από καβούρι,
βασιλικός

ΠΕΣΤΡΟΦΑ

ντομάτα σε ζύμωση, κέτσαπ,
βασιλικός, βότανα

ΒΟΔΙΝΟ SHORT RIB
ασπρομύτικα φασόλια Λήμνου,
κρεμμυδάκια σε μπύρα,
μαύρο σκόρδο

ΚΟΚΚΙΝΟ ΜΗΛΟ
κόκκινο shiso, αγγινάρα
Ιερουσαλήμ,
λεμόνι

ΠΑΓΩΤΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ
με μαστίχα

ΤΕΡΑΧΕ
ανανάς σε ζύμωση

ΑΡΑΚΑΣ
μους λευκής σοκολάτας,
μπισκότο γιαουρτιού,
μέντα, παγωτό αρακά

ΜΗΛΟ
πικρή σοκολάτα,
μπισκότο κάσιους,
παγωτό караμέλα

ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ
αφυδατωμένα μούρα,
ανθός αλατιού

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ακτινίδιο, μπισκότο αμυγδάλου,
λάιμ, μυρώνι

ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
άρωμα πεύκο

ΛΙΚΕΡ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ
ΜΟΥΣΤΟΣ
σαμπούκος, αγουρίδα

Τιμή μενού κατά άτομο **80,00 €**

Τιμή μενού με 7 ποτήρια χυμού
κατά άτομο **115,00 €**

* Το μενού γευσιγνωσίας
σερβίρεται ανά τραπέζι

**DEGUSTATION
MENU
WITH JUICE
PAIRING
(14 COURSES)**

STRAWBERRY-RHUBARB-TOMATO

*basil, roasted almonds,
fermented tomato juice*

RHUBARB
*fermented tomato,
strawberry*

BLUE CRAB
*Kozani sea buckthorn
tart, carrot, mugwort,
pot marigold*

CARROT
sea-buckthorn, chamomile

VITAMIN SEA
*oysters, nasturtium, elderberry
capers, chives*

CLAMS
*pickled elderflower, wild
fennel, lemon confit,
fermented pear juice*

CUCUMBER
*salvia, verbena
green apple, kiwi*

WHITE ASPARAGUS
*pickled rose petals,
hyssop, cedar, fir*

WHITE ASPARAGUS
hyssop, melon

CRAYFISH
*wild garlic cream,
crab sauce,
basil*

TROUT
*fermented tomato, ketchup,
basil, herbs*

BEEF SHORT RIB

*Limnos white beans, baby
onions in beer,
black garlic*

RED APPLE
*red shiso, Jerusalem artichoke,
lemon*

TSOUREKI ICE CREAM
with mastic

TEPACHE
*fermented pineapple,
lemon*

PEAS
*white chocolate mousse,
yogurt crumble, mint,
pea ice cream*

APPLE
*bitter chocolate,
cashew biscuit,
caramel ice cream*

CHOCOLATES
*dehydrated berries,
sea salt*

OLIVE OIL
*kiwi, almond biscuit,
lime, chervil*

CARAMEL CANDY
scented with pine

BASIL LIQUER

GRAPE MUST
elderflower, sour grape

Menu price per person 80,00 €

*Menu price with 7 glasses
of juices per person 115,00 €*

** The degustation menu
is served per table*

Τα προϊόντα και οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούμε είναι από Έλληνες μικρούς παραγωγούς και τα βρώσιμα λουλούδια, τα μυρωδικά και τα αυγά από τη φάρμα μας στο Αλεποχώρι Μεγάρων

The products and raw materials that we use are from Greek local suppliers and the edible flowers, the herbs and the eggs are from our own farm in Alepohori, Megara

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α., Δημοτικός φόρος και ποσοστό σερβιτόρου.

Prices included VAT, Municipal tax and waiter charge.

Στην είσοδο του εστιατορίου υπάρχει δελτίο παραπόνων.

Complaint note is provided at the restaurant's entrance.

Αγορανομικός υπεύθυνος:
Νίκος Σκρέμπος

Responsible by the law:
Nikos Skrempos

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο)

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt –invoice)