

## ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

---

### ΠΑΤΖΑΡΙ

κορόμηλα σε ζύμωση,  
μύρτιλα  
25,00 €

### ΣΑΛΑΧΙ

σελινόριζα σε ζύμωση,  
κυδώνι, τζίντζερ  
27,00 €

### ΒΟΔΙΝΟ SHORT RIB

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

### ΧΕΛΙ

μήλο, πράσινο τσάι  
φύκια, περγαμόντο  
28,00 €

### ΚΑΡΑΒΙΔΑ ΓΛΥΚΟΥ ΝΕΡΟΥ

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

---

## APPETIZERS

---

### BEETROOT

deer, fermented cherry plum  
blueberries  
25,00 €

### SKATE WING

fermented celeriac  
quince, ginger  
27,00 €

### BEEF SHORT RIB

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

### EEL

apple, green tea  
algae, bergamot  
28,00 €

### CRAYFISH

wild garlic cream,  
crab sauce  
35,00 €

---

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

---

### ΛΑΥΡΑΚΙ

*κρέμα πατάτας και πράσου,  
κρεμμυδάκια σαφράν,  
ζωμός από πετρόψαρα*

**39,00 €**

### ΜΑΥΡΟΣ ΧΟΙΡΟΣ ΦΑΡΜΑΣ ΔΗΜΟΥ

*ιπποφαές Κοζάνης,  
καρότα σε ζύμωση,  
άχυρο*

**37,00 €**

### ΠΕΤΕΙΝΟΣ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ

*μανιτάρια shimeji, παρφέ από  
συκωτάκια πουλερικών,  
θρούμπι,  
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,  
straw*

**37,00 €**

### FREE RANGE ROOSTER

*shimeji mushrooms,  
chicken liver parfait,  
summer savory  
truffle sauce*

**34,00 €**

### MILK FED LAMB

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

**35,00 €**

---

## ΓΛΥΚΑ

---

### ΜΗΛΟ

*πικρή σοκολάτα,  
μπισκότο κάσιους,  
παγωτό καραμέλα*

**14,00 €**

### ΚΕΙΚ ΜΕ ΡΟΖ ΠΙΠΕΡΙ

*παγωτό εστραγκόν,  
μους λευκής σοκολάτας,  
αρωματισμένης σε μαύρη μπύρα*

**14,00 €**

### ΑΡΑΚΑΣ

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

**14,00 €**

---

## DESSERTS

---

### APPLE

*bitter chocolate,  
cashew biscuit,  
caramel ice cream*

**14,00 €**

### CAKE WITH PINK PEPPER

*tarragon ice cream  
white chocolate mousse scented  
with dark beer*

**14,00 €**

### PEAS

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

**14,00 €**

---

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

**ΤΣΑΙ**

*λευκό κρεμμύδι,  
μανιτάρι λεμονοθύμαρο,  
εστραγκόν*

**ΧΕΛΙ**

*μήλο, πράσινο τσάι  
φύκια, περγαμόντο*

ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ  
ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

**ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟ  
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ**

*μανιτάρια τουρσί,  
μαύρο σκόρδο*

**ΧΤΕΝΙΑ**

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

NOSTOS ΒΙΔΙΑΝΟ  
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ

**ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΓΛΩΣΣΑ**

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

**ΒΟΔΙΝΟ SHORT RIB**

*ασπρομύτικα φασόλια Λήμνου,  
κρεμμυδάκια σε μπύρα,  
μαύρο σκόρδο*

SHIRAZ  
ΚΤΗΜΑ ΚΙΤΟΥ

**ΚΕΙΚ ΜΕ ΡΟΖ ΠΙΠΕΡΙ**

*παγωτό εστραγκόν,  
μους λευκής σοκολάτας,  
αρωματισμένης σε μαύρη μπύρα*

**ΜΗΛΟ**

*πικρή σοκολάτα,  
μπισκότο κάσιους,  
παγωτό καραμέλα*

ΗΦΑΙΣΤΟΥ ΓΝΩΣΗ  
ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

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

**TEA**

*white onion,  
mushroom, lemongrass,  
tarragon*

**EEL**

*apple, green tea  
algae, bergamot*

IDISMA DRIOS  
WINE ART

**ROASTED HAZELNUT  
CREAM**

*pickled mushrooms,  
black garlic*

**SCALLOPS**

*wild garlic cream,  
crab sauce, basil*

NOSTOS VIDIANO  
ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ WINERY

**BEEF TONGUE**

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

**BEEF SHORT RIB**

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

SHIRAZ  
ΚΙΤΟΣ ΕΣΤΑΤ

**CAKE WITH PINK PEPPER**

*tarragon ice cream  
white chocolate mousse scented  
with dark beer*

**APPLE**

*bitter chocolate,  
cashew biscuit,  
caramel ice cream*

ΙΦΑΙΣΤΟΥ ΓΝΩΣΗ  
ΕΣΤΑΤ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

Τιμή μενού κατά άτομο **62,00 €**

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

Menu price per person **62,00 €**

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

\* The degustation menu is served per table

\* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

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

**ΤΣΑΙ**

*λευκό κρεμμύδι,  
μανιτάρι, λεμονοθύμαρο,  
εστραγκόν*

**ΧΕΛΙ**

*μήλο, πράσινο τσάι  
φύκια, περγαμόντο*

**ΒΙJΟΥ**

*gin, chartreuse green,  
sweet vermouth, orange bitters*

**ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟ  
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ**

*μανιτάρια τουρσί, μαύρο σκόρδο*

**ΧΤΕΝΙΑ**

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

**MARTINI & TONIC**

*guine gin, bamboo cocktail,  
cucumber tonic*

**ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΓΛΩΣΣΑ**

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

**ΒΟΔΙΝΟ SHORT RIB**

*ασπρομύτικα φασόλια Λήμνου,  
κρεμμυδάκια σε μπύρα,  
μαύρο σκόρδο*

**MEDITERRANEAN PALOMA**

*tsipouro, cynar, grapefruit soda*

**ΚΕΙΚ ΜΕ ΡΟΖ ΠΙΠΕΡΙ**

*παγωτό εστραγκόν,  
μους λευκής σοκολάτας,  
αρωματισμένης σε μαύρη μπύρα*

**CHOCOLATE MARTINI**

*vodka fat washed with olive oil,  
chocolate cream*

**ΜΗΛΟ**

*πικρή σοκολάτα, μπισκότο  
κάσιους, παγωτό καραμέλα*

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

**TEA**

*white onion,  
mushroom, lemonthyme,  
tarragon*

**EEL**

*apple, green tea  
algae, bergamot*

**BIJOU**

*gin, chartreuse green,  
sweet vermouth, orange bitters*

**ROASTED HAZELNUT  
CREAM**

*pickled mushrooms, black garlic*

**SCALLOPS**

*wild garlic cream,  
crab sauce, basil*

**MARTINI & TONIC**

*guine gin, bamboo cocktail,  
cucumber tonic*

**BEEF TONGUE**

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

**BEEF SHORT RIB**

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

**MEDITERRANEAN PALOMA**

*tsipouro, cynar, grapefruit soda*

**CAKE WITH PINK PEPPER**

*tarragon ice cream  
white chocolate mousse scented  
with dark beer*

**CHOCOLATE MARTINI**

*vodka fat washed with olive oil,  
chocolate cream*

**APPLE**

*bitter chocolate, cashew  
biscuit, caramel ice cream*

Τιμή μενού κατά άτομο **62,00 €**

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

Menu price per person **62,00 €**

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

\* The degustation menu is served per table

\* Το μενού γευσιγνωσίας σερβιρίζεται ανά τραπέζι

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

**ΤΣΑΙ**

λευκό κρεμμύδι,  
μανιτάρι, λεμονοθύμαρο,  
εστραγκόν

**ΧΕΛΙ**

μήλο, πράσινο τσάι  
φύκια, περγαμόντο

**ΣΤΑΦΥΛΙ**

εστραγκόν

**ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟ  
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ**

μανιτάρια τουρσί, μαύρο σκόρδο

**ΧΤΕΝΙΑ**

κρέμα από άγριο σκόρδο,  
σάλτσα από καβούρι, βασιλικός

**ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΓΛΩΣΣΑ**

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

**ΚΥΔΩΝΙ**

αχλάδι, καπουτσίνο

**ΒΟΔΙΝΟ SHORT RIB**

ασπρομύτικα φασόλια Λήμνου,  
κρεμμυδάκια σε μπύρα, μαύρο  
σκόρδο

**ΚΟΚΚΙΝΟ ΜΗΛΟ**

κόκκινο shiso, αγγινάρα Ιερουσαλήμ,  
λεμόνι

**ΚΕΙΚ ΜΕ ΡΟΖ ΠΙΠΕΡΙ**

παγωτό εστραγκόν,  
μους λευκής σοκολάτας,  
αρωματισμένης σε μαύρη μπύρα

**ΤΕΡΑΧΕ**

ανανάς σε ζύμωση

**ΜΗΛΟ**

πικρή σοκολάτα,  
μπισκότο κάσιους,  
παγωτό καραμέλα

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

**TEA**

white onion,  
mushroom, lemonthyme,  
tarragon

**EEL**

apple, green tea  
algae, bergamot

**GRAPE**

tarragon

**ROASTED HAZELNUT  
CREAM**

pickled mushrooms, black garlic

**SCALLOPS**

wild garlic cream,  
crab sauce, basil

**BEEF TONGUE**

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

**QUINCE**

pear, nasturtium

**BEEF SHORT RIB**

Limnos white beans, baby  
onions infused with beer, black  
garlic

**RED APPLE**

red shiso, Jerusalem artichoke,  
lemon

**CAKE WITH PINK PEPPER**

tarragon ice cream  
white chocolate mousse scented  
with dark beer

**TEPACHE**

fermented pineapple, lemon

**APPLE**

bitter chocolate,  
cashew biscuit,  
caramel ice cream

Τιμή μενού κατά άτομο **62,00 €**

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

Menu price per person **62,00 €**

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

\* The degustation menu is served per table

\* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

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

**ΤΣΑΙ**

λευκό κρεμμύδι,  
μανιτάρι, λεμονοθύμαρο,  
εστραγκον

**ΠΑΤΖΑΡΙ**

κορόμηλα σε ζύμωση,  
μύρτιλα

**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

**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 ΜΕΛΙ**

γύρη, καραμελωμένο ορό  
γάλακτος

**ΚΕΙΚ ΜΕ ΡΟΖ ΠΙΠΕΡΙ**

παγωτό εστραγκόν,  
μους λευκής σοκολάτας,  
αρωματισμένης σε μαύρη μπύρα

**ΜΗΛΟ**

πικρή σοκολάτα,  
μπισκότο κάσιους,  
παγωτό καραμέλα

**ΗΦΑΙΣΤΟΥ ΓΝΩΣΗ**

ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

**ΚΑΡΠΟΥΖΙ**

σκόνη από λεμόνι,  
ύσσωπος

**ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

ακτινίδιο,  
μπισκότο αμυγδάλου,  
λάιμ, μυρώνι

**ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ**

άρωμα πεύκο

**ΛΙΚΕΡ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ**

\* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

Τιμή μενού κατά άτομο **65,00 €**

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

**THINK GREEN  
DEGUSTATION MENU  
WITH WINE PAIRINING**  
(14 COURSES)

**TEA**

*white onion,  
mushroom, lemonthyme,  
tarragon*

**BEETROOT**

*fermented cherry plum  
blueberries*

**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

**CELERIAC**

*mushrooms, cashew nuts, Kariki  
cheese from Tinos*

**SALSIFY SPAGHETTI**

*rock samphire, basil,  
mushroom dashi*

**SHIRAZ**

KITOS ESTATE

**HONEY ICE CREAM**

*pollen, caramelized whey*

**CAKE WITH PINK PEPPER**

*tarragon ice cream  
white chocolate mousse scented  
with dark beer*

**APPLE**

*bitter chocolate,  
cashew biscuit,  
caramel ice cream*

**IFAISTOU GNOSI**

ESTATE CHATZIGEORGIOU

**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)**

**ΤΣΑΙ**

λευκό κρεμμύδι,  
μανιτάρι, λεμονοθύμαρο,  
εστραγκον

**ΠΑΤΖΑΡΙ**

κορόμηλα σε ζύμωση,  
μύρτιλα

**ΠΑΤΖΑΡΙ**

αρώνια,  
νερό από πεύκο

**ΤΑΡΤΑ ΙΠΠΟΦΑΕΣ**

καρότο σε ζύμωση,  
αρτεμισία, καλέντουλα

**ΚΑΡΟΤΟ**

ιπποφαές, χαμομήλι

**ΦΥΛΛΟ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ**

κρέμα σχοινόπρασο,  
κάπαρη από κουφοξυλιά,  
λάδι από φύκια

**ΚΥΔΩΝΙ**

αχλάδι, καπουτσίνο

**ΑΓΓΟΥΡΙ ΤΟΥΡΣΙ**

κουφοξυλιά τουρσί, λεμόνι  
κονφί, χυμός από αχλάδι σε  
ζύμωση

**ΑΓΓΟΥΡΙ**

salvia, λονίζα  
πράσινο μήλο, ακτινίδιο

**ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟ**

**ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ**

μανιτάρια τουρσί,  
μαύρο σκόρδο

**ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ**

μανιτάρια, κάσιους,  
τυρί Καρίκι Τήνου

**ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΑΠΟ ΛΑΓΟΧΟΡΤΟ**

κρίταμο, βασιλικό,  
dashi από μανιτάρια

**ΚΟΚΚΙΝΟ ΜΗΛΟ**

κόκκινο shiso, αγγινάρα Ιερουσαλήμ,  
λεμόνι

**ΠΑΓΩΤΟ ΜΕΛΙ**

γύρη, καραμελωμένο ορό  
γάλακτος

**ΤΕΡΑΧΕ**

ανανάς σε ζύμωση

**ΚΕΙΚ ΜΕ ΡΟΖ ΠΙΠΕΡΙ**

παγωτό εστραγκόν,  
μους λευκής σοκολάτας,  
αρωματισμένης σε μαύρη μπύρα

**ΜΗΛΟ**

πικρή σοκολάτα,  
μπισκότο κάσιους,  
παγωτό καραμέλα

**ΚΑΡΠΟΥΖΙ**

σκόνη από λεμόνι, ύσσωπος

**ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

ακτινίδιο, μπισκότο αμυγδάλου,  
λάιμ, μυρώνι

**ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ**

άρωμα πεύκο

**ΛΙΚΕΡ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ**

**ΜΟΥΣΤΟΣ**

σαμπούκος, αγουρίδα

\* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

Τιμή μενού κατά άτομο **65,00 €**

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

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

**TEA**

*white onion,  
mushroom, lemonthyme,  
tarragon*

**BEETROOT**

*fermented cherry plum  
blueberries*

**BEETROOT**

*aronia,  
pine water*

**SEA-BUCKTHORN TART**

*fermented carrot,  
mugwort, pot marigold*

**CARROT**

*sea-buckthorn, chamomile*

**NASTURTIUM**

*chives emulsion, elderberry  
capers, seaweed oil*

**QUINCE**

*pear, nasturtium*

**PICKLED CUCUMBER**

*pickled elderflower,  
lemon confit,  
fermented pear juice*

**CUCUMBER**

*salvia, verbena  
green apple, kiwi*

**ROASTED HAZELNUT CREAM**

*pickled mushrooms, black garlic*

**CELERIAC**

*mushrooms, cashew nuts, Kariki  
cheese from Tinos*

**SALSIFY SPAGHETTI**

*rock samphire, basil,  
mushroom dashi*

**RED APPLE**

*red shiso, Jerusalem artichoke,  
lemon*

**HONEY ICE CREAM**

*pollen, caramelized whey*

**TEPACHE**

*fermented pineapple,  
lemon*

**CAKE WITH PINK PEPPER**

*tarragon ice cream  
white chocolate mousse scented  
with dark beer*

**APPLE**

*bitter chocolate,  
cashew biscuit,  
caramel ice cream*

**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)

**ΤΣΑΙ**

λευκό κρεμμύδι,  
μανιτάρι, λεμονοθύμαρο,  
εστραγκόν

**ΠΑΤΖΑΡΙ**

ελάφι, κορόμηλα σε ζύμωση,  
μύρτιλα

**ΚΑΛΑΜΑΡΙ**

κρέμα από μύδια, περγαμόντο,  
κατιφές σε ζύμωση

NOSTOS ΒΙΔΙΑΝΟ  
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ

**ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΕΣ**

κουφοξυλιά τουρσί,  
λεμόνι κονφί, χυμός  
αχλάδι σε ζύμωση

**ΣΑΛΑΧΙ**

σελινόριζα σε ζύμωση,  
κυδώνι, τζίντζερ

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

ΠΡΟΠΟΔΕΣ  
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

**ΧΕΛΙ**

μήλο, πράσινο τσάι  
φύκια, περγαμόντο

ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ  
ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

**ΒΟΔΙΝΟ SHORT RIB**

ασπρομύτικα φασόλια Δήμου,  
κρεμμυδάκια σε μπύρα,  
μαύρο σκόρδο

SHIRAZ  
ΚΤΗΜΑ ΚΙΤΟΥ

**ΠΑΓΩΤΟ ΜΕΛΙ**

γύρη, καραμελωμένο ορό  
γάλακτος

**ΚΕΙΚ ΜΕ ΡΟΖ ΠΙΠΕΡΙ**  
παγωτό εστραγκόν,  
μους λευκής σοκολάτας,  
αρωματισμένης σε μαύρη μπύρα

**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**

\* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

Τιμή μενού κατά άτομο **80,00 €**

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

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

---

**TEA**

*white onion,  
mushroom, lemonthyme,  
tarragon*

**BEETROOT**

*deer, fermented cherry plum  
blueberries*

**SQUID**

*mussel cream, bergamot,  
fermented marigold*

NOSTOS VIDIANO  
MANOUSAKI WINERY

**CLAMS**

*pickled elderflower, lemon confit,  
fermented pear juice*

**SKATE WING**

*fermented celeriac  
quince, ginger*

**CRAYFISH**

*wild garlic cream,  
crab sauce*

PROPODES  
DOMAINE ZAFEIRAKIS

**EEL**

*apple, green tea  
algae, bergamot*

IDISMA DRIOS  
WINE ART

---

**BEEF SHORT RIB**

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

SHIRAZ  
KITOS ESTATE

**HONEY ICE CREAM**

*pollen, caramelized whey*

**CAKE WITH PINK PEPPER**

*tarragon ice cream  
white chocolate mousse scented  
with dark beer*

**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

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

**ΤΣΑΙ**

λευκό κρεμμύδι,  
μανιτάρι, λεμονοθύμαρο,  
εστραγκόν

**ΠΑΤΖΑΡΙ**

ελάφι, κορόμηλα σε ζύμωση,  
μύρτιλα

**BEETROOT SHRUB**

μαστίχα, ξίδι από πατζάρι, μωβ  
βασιλικός, μέλι, walnut bitters

**ΚΑΛΑΜΑΡΙ**

κρέμα από μύδια, περγαμόντο,  
κατιφές σε ζύμωση

**ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΕΣ**

κουφοξυλιά τουρσί,  
λεμόνι κονφί, χυμός  
αχλάδι σε ζύμωση

**FRESH MARGARITA**

blanco tequila, elderflower, αγαύη,  
αγγούρι

**ΣΑΛΑΧΙ**

σελινόριζα σε ζύμωση,  
κυδώνι, τζίντζερ

**ΚΑΡΑΒΙΔΑ ΓΛΥΚΟΥ ΝΕΡΟΥ**

κρέμα από άγριο σκόρδο,  
σάλτσα από καβούρι

**MARTINI & TONIC**

gvine gin, bamboo cocktail,  
cucumber tonic

**ΧΕΛΙ**

μήλο, πράσινο τσάι  
φύκια, περγαμόντο

**ΒΟΔΙΝΟ SHORT RIB**

ασπρομύτικα φασόλια Λήμνου,  
κρεμμυδάκια σε μπύρα,  
μαύρο σκόρδο

**MEDITERRANEAN PALOMA**

τσίπουρο, cypar, grapefruit soda

**ΠΑΓΩΤΟ ΜΕΛΙ**

γύρη, καραμελωμένο ορό  
γάλακτος

**ΚΕΙΚ ΜΕ ΡΟΖ ΠΙΠΕΡΙ**

παγωτό εστραγκόν,  
μους λευκής σοκολάτας,  
αρωματισμένης σε μαύρη μπύρα

**CHOCOLATE MARTINI**

vodka fat washed with olive oil,  
chocolate cream

**ΜΗΛΟ**

πικρή σοκολάτα,  
μπισκότο κάσιους,  
παγωτό καραμέλα

**ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ**

αφνδατωμένα μούρα,  
ανθός αλατιού

**ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

ακτινίδιο, μπισκότο αμυγδάλου,  
λάιμ, μυρώνι

**ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ**

άρωμα πεύκο

**ΛΙΚΕΡ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ**

\* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

Τιμή μενού κατά άτομο **80,00 €**

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

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

**TEA**

*white onion,  
mushroom, lemongrass,  
tarragon*

**BEETROOT**

*deer, fermented cherry plum  
blueberries*

**BEETROOT SHRUB**

*mastiha, beetroot vinegar, purple  
basil, honey, walnut bitters*

**SQUID**

*mussel cream, bergamot,  
fermented marigold*

**CLAMS**

*pickled elderflower, lemon confit,  
fermented pear juice*

**FRESH MARGARITA**

*blanco tequila, elderflower, agave,  
lime, cucumber*

**SKATE WING**

*fermented celeriac  
quince, ginger*

**CRAYFISH**

*wild garlic cream,  
crab sauce*

**MARTINI & TONIC**

*guine gin, bamboo cocktail,  
cucumber tonic*

**EEL**

*apple, green tea  
algae, bergamo*

**BEEF SHORT RIB**

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

**MEDITERRANEAN PALOMA**

*tsipouro, cynar, grapefruit soda*

**HONEY ICE CREAM**

*pollen, caramelized whey*

**CAKE WITH PINK PEPPER**

*tarragon ice cream  
white chocolate mousse scented  
with dark beer*

**CHOCOLATE MARTINI**

*vodka fat washed with olive oil,  
chocolate 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**

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)

**ΤΣΑΙ**

λευκό κρεμμύδι,  
μανιτάρι, λεμονοθύμαρο,  
εστραγκόν

**ΠΑΤΖΑΡΙ**

ελάφι, κορόμηλα σε ζύμωση,  
μύρτιλα

**ΠΑΤΖΑΡΙ**

αρώνια, νερό από πεύκο

**ΚΑΛΑΜΑΡΙ**

κρέμα από μύδια, περγαμόντο,  
κατιφές σε ζύμωση

**ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΕΣ**

κουφοξυλιά τουρσί,  
λεμόνι κονφί, χυμός  
αχλάδι σε ζύμωση

**ΑΓΓΟΥΡΙ**

salvia, λονίζα  
πράσινο μήλο, ακτινίδιο

**ΣΑΛΑΧΙ**

σελινόριζα σε ζύμωση,  
κυδώνι, τζίντζερ

**ΚΥΔΩΝΙ**

αχλάδι, καπουτσίνο

**ΚΑΡΑΒΙΔΑ ΓΛΥΚΟΥ ΝΕΡΟΥ**

κρέμα από άγριο σκόρδο,  
σάλτσα από καβούρι

**ΧΕΛΙ**

μήλο, πράσινο τσάι  
φύκια, περγαμόντο

**ΣΤΑΦΥΛΙ**

εστραγκόν

**ΒΟΔΙΝΟ SHORT RIB**

ασπρομύτικα φασόλια Λήμνου,  
κρεμμυδάκια σε μπύρα,  
μαύρο σκόρδο

**ΚΟΚΚΙΝΟ ΜΗΛΟ**

κόκκινο shiso, αγγινάρα Ιερουσαλήμ,  
λεμόνι

**ΠΑΓΩΤΟ ΜΕΛΙ**

γύρη, καραμελωμένο ορό  
γάλακτος

**ΤΕΡΑΧΕ**

ανανάς σε ζύμωση

**ΚΕΙΚ ΜΕ ΡΟΖ ΠΙΠΕΡΙ**

παγωτό εστραγκόν,  
μους λευκής σοκολάτας,  
αρωματισμένης σε μαύρη μπύρα

**ΜΗΛΟ**

πικρή σοκολάτα,  
μπισκότο κάσιους,  
παγωτό καραμέλα

**ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ**

αφυδατωμένα μούρα,  
ανθός αλατιού

**ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

ακτινίδιο, μπισκότο αμυγδάλου,  
λάιμ, μυρώνι

**ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ**

άρωμα πεύκο

**ΛΙΚΕΡ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ**

**ΜΟΥΣΤΟΣ**

σαμπούκος, αγουρίδα

\* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

Τιμή μενού κατά άτομο **80,00 €**

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

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

**TEA**

*white onion,  
mushroom, lemonthyme,  
tarragon*

**BEETROOT**

*deer, fermented cherry plum  
blueberries*

**BEETROOT**

*aronia,  
pine water*

**SQUID**

*mussel cream, bergamot,  
fermented marigold*

**CLAMS**

*pickled elderflower, lemon confit,  
fermented pear juice*

**CUCUMBER**

*salvia, verbena  
green apple, kiwi*

**SKATE WING**

*fermented celeriac  
quince, ginger*

**QUINCE**

*pear, nasturtium*

**CRAYFISH**

*wild garlic cream,  
crab sauce*

**EEL**

*apple, green tea  
algae, bergamo*

**GRAPE**

*tarragon*

**BEEF SHORT RIB**

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

**RED APPLE**

*red shiso, Jerusalem artichoke ,  
lemon*

**HONEY ICE CREAM**

*pollen, caramelized whey*

**TEPACHE**

*fermented pineapple ,  
lemon*

**CAKE WITH PINK PEPPER**

*tarragon ice cream  
white chocolate mousse scented  
with dark beer*

**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 5 cocktails  
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)**