

## ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

### WELCOME COCKTAIL

#### ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΕΛΙΑΣ

*με ελαιόλαδο*

#### ΤΟΜΑΤΑ

*φράουλα σε ζύμωση,  
αλάτι σέλερι*

#### ΑΓΓΟΥΡΙ

*μαρμελάδα αγγούρι,  
σαμπούκο, ύσσωπος*

ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ  
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΤΡΑΤΑΡΙΔΑΚΗ

#### ΨΩΜΙ

*αλεύρι Ζέας, λιναρόσπορος,  
κολοκυθόσπορος, σπόροι  
βιολογικής κάνναβης*

#### ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ

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

ΠΡΟΠΟΔΕΣ  
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

#### ΚΟΚΟΡΑΣ

*μανιτάρι,  
σελινόριζα, εστραγκόν*

ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ  
ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

ΠΑΓΩΤΟ ΑΠΟ ΦΥΛΛΑ ΣΥΚΟΥ  
*καραμέλα από άγουρα φύλλα  
σύκου σε ζύμωση*

#### ΛΕΜΟΝΙ

*βασιλικός, λουίζα  
μπισκότο βανίλιας,  
παγωτό ελαιόλαδο*

Τιμή μενού κατά άτομο **50,00 €**

Τιμή μενού με 3 ποτήρια κρασί  
κατά άτομο **75,00 €**

## SUMMER DEGUSTATION MENU

### WELCOME COCKTAIL

#### OLIVE BISCUIT

*with oliveoil*

#### TOMATO

*fermented strawberry,  
celery salt*

#### CUCUMBER

*cucumber chutney,  
pickled elderflower, anise hyssop*

SPINAS MUSCAT  
STRATARIDAKIS WINERY

#### BREAD

*Zea's flour, linseeds,  
pumpkin seeds,  
organic cannabis seeds*

#### MONKFISH

*wild garlic cream,  
crayfish sauce,  
basil*

PROPODES  
DOMAINE ZAFEIRAKIS

#### ROOSTER

*mushroom,  
celeriac, tarragon*

IDISMA DRIOS  
WINE ART

FIG LEAVE ICE CREAM  
*fermented unripe fig leaves  
caramel*

#### LEMON

*basil, lemon verbena  
vanilia biscuit,  
olive oil ice cream*

Menu price per person **50,00 €**

Menu price with 3 glasses  
of wine, per person **75,00 €**