

## ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

---

### ΣΤΡΕΙΔΙ

*πεύκο, κουκουνάρι,  
άγουρη φράουλα*  
**27,00 €**

### ΤΟΜΑΤΑ

*φράουλα σε ζύμωση,  
καρπούζι, ραβέντι,  
αλάτι σέλερι*  
**24,00 €**

### ΠΑΛΑΜΙΔΑ

*λεμόνι κονφί,  
σχοινόπρασο, φύκια,  
γυαλιστερές*  
**26,00 €**

---

## APPETIZERS

---

### OYSTER

*oyster, pine nuts,  
green strawberry*  
**27,00 €**

### TOMATO

*fermented strawberry,  
watermelon, rhubarb,  
celery salt*  
**24,00 €**

### BONITO

*lemon confit,  
chives, algae,  
clams*  
**26,00 €**

---

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

---

### ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ

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

**36,00 €**

### ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

*μανιτάρι,  
σελινόριζα, εστραγκόν*

**34,00 €**

### ΑΡΝΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

*μελιτζάνα, φουντούκι,  
σμέρνιο, ορός γάλακτος*

**35,00 €**

---

## MAIN COURSES

---

### MONKFISH

*wild garlic cream,  
crayfish sauce,  
basil*

**36,00 €**

### ORGANIC CHICKEN

*mushroom,  
celeriac, tarragon*

**34,00 €**

### MILK FED LAMB

*aubergine, hazelnut,  
smyrniium, whey*

**35,00 €**

---

## ΓΛΥΚΑ

---

### ΛΕΜΟΝΙ

*βασιλικός, λουίζα,  
μπισκότο βανίλιας,  
παγωτό ελαιόλαδο*

**14,00 €**

### ΡΟΔΑΚΙΝΟ

*χαμομήλι,  
λευκή σοκολάτα,  
μπισκότο κάσιους*

**14,00 €**

---

## DESSERTS

---

### LEMON

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

**14,00 €**

### PEACH

*chamomile  
white chocolate,  
cashew biscuit*

**14,00 €**

---

**ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ  
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ  
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**

---

**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 караβίδα,  
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, λονίζα  
μπισκότο βανίλιας,  
παγωτό ελαιόλαδο*

---

Τιμή μενού κατά άτομο **50,00 €**

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

**SUMMER DEGUSTATION  
MENU  
WITH WINE**

---

**WELCOME COCKTAIL**

**OLIVE BISCUIT**  
*with oliveoil*

**ΤΟΜΑΤΟ**  
*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 €**

**ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ  
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ  
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΟΚΤΕΙΛ**

**WELCOME COCKTAIL**

**ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΕΛΙΑΣ**  
*με ελαιόλαδο*

**ΤΟΜΑΤΑ**  
*φράουλα σε ζύμωση,  
αλάτι σέλερι*

**ΑΓΓΟΥΡΙ**  
*μαρμελάδα αγγούρι,  
σαμπούκο, ύσσωπος*

**FRESH MARGARITA**  
*blanco tequila, elderflower,  
agave, cucumber*

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

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

**22 BOTANIST**  
*botanist gin, fat washed butter  
crab, cucumber tonic, air hyssop*

**ΚΟΚΟΡΑΣ**  
*μανιτάρι,  
σελινόριζα, εστραγκόν*

**GREEN BOTANIC**  
*white wine, septem I.P.A., fennel,  
lovage*

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

**ΛΕΜΟΝΙ**  
*βασιλικός, λουίζα  
μπισκότο βανίλιας,  
παγωτό ελαιόλαδο*

**SUMMER DEGUSTATION  
MENU  
WITH COCKTAIL PAIRING**

**WELCOME COCKTAIL**

**OLIVE BISCUIT**  
*with oliveoil*

**TOMATO**  
*fermented strawberry,  
celery salt*

**CUCUMBER**  
*cucumber chutney,  
pickled elderflower, anise hyssop*

**FRESH MARGARITA**  
*blanco tequila, elderflower,  
agave, cucumber*

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

**MONKFISH**  
*wild garlic cream,  
crayfish sauce,  
basil*

**22 BOTANIST**  
*botanist gin, fat washed butter  
crab, cucumber tonic, air hyssop*

**ROOSTER**  
*mushroom,  
celeriac, tarragon*

**GREEN BOTANIC**  
*white wine, septem I.P.A., fennel,  
lovage*

**FIG LEAVE ICE CREAM**  
*fermented unripe fig leaves  
caramel*

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

*Τιμή μενού κατά άτομο 50,00 €*

*Τιμή μενού με 3 ποτήρια κρασί  
κατά άτομο 77,00 €*

*Menu price per person 50,00 €*

*Menu price with 3 glasses  
of wine, per person 77,00 €*

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

**ΤΟΜΑΤΑ**

*φράουλα σε ζύμωση,  
αλάτι σέλερι*

**ΑΓΓΟΥΡΙ**

*μαρμελάδα αγγούρι,  
σαμπούκο, ύσσωπος, λουίζα*

ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ  
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΤΡΑΤΑΡΙΔΑΚΗ

**ΠΡΑΣΙΝΗ ΤΟΜΑΤΑ**

*πεύκο, κουκουνάρι,  
άγουρη φράουλα*

**ΒΟΤΑΝΑ**

*κρέμα σχοινόπρασο,  
κάπαρη από κουφοξυλιά,  
λάδι από φύκια*

“ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ”  
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

**ΜΑΝΙΤΑΡΙ**

*κρέμα πατάτας, λάδι  
σχοινόπρασο*

**ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΑΠΟ ΛΑΓΟΧΟΡΤΟ**

*κρίταμο, βασιλικός,  
dashi από μανιτάρια*

ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ  
ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

**ΛΕΜΟΝΙ**

*βασιλικός, λουίζα  
μπισκότο βανίλιας,  
παγωτό ελαιόλαδο*

**ΡΟΔΑΚΙΝΟ**

*χαμομήλι,  
λευκή σοκολάτα, μπισκότο  
κάσιους*

ΗΦΑΙΣΤΟΥ ΓΝΩΣΗ  
ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

**ΚΑΡΠΟΥΖΙ**

*σκόνη από λεμόνι,  
ύσσωπος*

**ΛΙΚΕΡ**

Τιμή μενού κατά άτομο **60,00 €**

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

**THINK GREEN  
DEGUSTATION MENU  
WITH WINE  
( 10 COURSES)**

**TOMATO**

*fermented strawberry,  
celery salt*

**CUCUMBER**

*cucumber chutney, pickled  
elderflower, anise hyssop, lemon  
verbena*

SPINAS MUSCAT  
STRATARIDAKIS WINERY

**GREEN TOMATO**

*pine nuts,  
green strawberry*

**HERBS**

*chives emulsion,  
elderberry capers,  
seaweed oil*

“KIDONITSA”  
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ WINERY

**MUSHROOM**

*potato cream,  
chives oil*

**SALSIFY SPAGHETTI**  
*rock samphire, basil,  
mushroom dashi*

IDISMA DRIOS  
WINE ART

**LEMON**

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

**PEACH**

*chamomile  
white chocolate,  
cashew biscuit*

ΙΦΑΙΣΤΟΥ ΓΝΟΣΙ  
ESTATE CHATZIGEORGIOU

**WATERMELON**

*lemon powder, anise hyssop  
LIQUER*

Menu price per person **60,00 €**

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

\* The degustation menu is served per table

\* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

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

**ΤΟΜΑΤΑ**

φράουλα σε ζύμωση,  
αλάτι σέλερι

**ΑΓΓΟΥΡΙ**

μαρμελάδα αγγούρι,  
σαμπούκο, ύσσωπος, λονίζα

ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ  
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΤΡΑΤΑΡΙΔΑΚΗ

**ΚΑΛΑΜΑΡΙ**

κρέμα από μύδια, περγαμόντο,  
κατιφές

“ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ”  
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

**ΠΑΛΑΜΙΔΑ**

λεμόνι κονφί,  
σχοινόπρασο, φύκια,  
γυαλιστερές

**ΣΤΡΕΙΔΙ**

πεύκο, κουκουνάρι,  
άγουρη φράουλα

**ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ**

κρέμα από άγριο σκόρδο,  
σάλτσα από караβίδα,  
βασιλικός

ΠΡΟΠΟΔΕΣ  
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

**ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**

μανιτάρι,  
σελινόριζα, εστραγκόν

**ΑΡΝΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ**

μελιτζάνα, φουντούκι,  
σμύρνιο, ορός γάλακτος

ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ  
ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

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

**ΛΕΜΟΝΙ**

βασιλικός, λονίζα  
μπισκότο βανίλιας,  
παγωτό ελαιόλαδο

ΕΥΧΕΣ ΕΡΑΤΕΙΝΕΣ  
ΚΤΗΜΑ ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΕΙΝΗ

**ΡΟΔΑΚΙΝΟ**

χαμομήλι,  
λευκή σοκολάτα,  
μπισκότο κάσιους

**ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ**

**ΚΑΡΠΟΥΖΙ**  
σκόνη από λεμόνι ύσσωπος,

**ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ**

αφνδατωμένα μούρα,  
ανθός αλατιού

\* 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)

---

**TOMATO**

*fermented strawberry,  
celery salt*

**CUCUMBER**

*cucumber chutney, pickled  
elderflower, anise hyssop, lemon  
verbena*

SPINAS MUSCAT  
STRATARIDAKIS WINERY

**SQUID**

*mussel cream, bergamot,  
marigold*

"KIDONITSA"  
MONEMVASIA WINERY

**BONITO**

*lemon confit, chives, algae,  
clams*

**OYSTER**

*pine nuts,  
green strawberry*

**MONKFISH**

*wild garlic cream,  
crayfish sauce, basil*

PROPODES  
DOMAINE ZAFEIRAKIS

**ORGANIC CHICKEN**

*mushroom, celeriac,  
tarragon*

---

**MILK FED LAMB**

*aubergine,  
hazelnut, smyrnium, whey*

IDISMA DRIOS

WINE ART

**FIG LEAVE ICE CREAM**

*fermented unripe fig leaves  
caramel*

**LEMON**

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

EFXES ERATEINES  
PIERIA ERATINI WINERY

**PEACH**

*chamomile  
white chocolate, cashew biscuit*

**CARAMEL CANDY**

**WATERMELON**

*lemon powder,  
anise hyssop*

**CHOCOLATES**

*dehydrated berries,  
sea salt*

---

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)

**ΤΟΜΑΤΑ**

φράουλα σε ζύμωση,  
αλάτι σέλερι

**ΑΓΓΟΥΡΙ**

μαρμελάδα αγγούρι, σαμπούκο,  
ύσσωπος, λουίζα

**FRESH MARGARITA**

blanco tequila, elderflower,  
agave, cucumber

**ΚΑΛΑΜΑΡΙ**

κρέμα από μύδια,  
περγαμόντο,κατιφές

**ΠΑΛΑΜΙΔΑ**

λεμόνι κονφί,  
σχοινόπρασο, φύκια,  
γναλιστερές

**YELLOW MARTINI**

chartreuse yellow, aged tsipouro  
fermented pineapple, oil hyssop

**ΣΤΡΕΙΔΙ**

πεύκο, κουκουνάρι,  
άγουρη φράουλα

**ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ**

κρέμα από άγριο σκόρδο,  
σάλτσα από караβίδα,  
βασιλικός

**22 BOTANIST**

botanist gin, fat washed butter  
crab, cucumber tonic, air hyssop

**ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**

μανιτάρι,  
σελινόριζα, εστραγκόν

**ΑΡΝΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ**

μελιτζάνα, φουντούκι,  
σμύρνιο, ορός γάλακτος

**GREEN BOTANIC**

white wine, septem I.P.A., fennel,  
lovage

**ΠΑΓΩΤΟ ΑΠΟ ΦΥΛΛΑ ΣΥΚΟΥ**

καραμέλα από άγουρα φύλλα  
σύκου σε ζύμωση

**ΛΕΜΟΝΙ**

βασιλικός, λουίζα  
μπισκότο βανίλιας,  
παγωτό ελαιόλαδο

**ΡΟΔΑΚΙΝΟ**

χαμομήλι,  
λευκή σοκολάτα, μπισκότο  
κάσιους

**HEALING PUNCH**

gin, benedictine, dry vermouth,  
sea buckthorn, oil chamomile

**ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ**

**ΚΑΡΠΟΥΖΙ**

σκόνη από λεμόνι ύσσωπος,

**ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ**

αφυδατωμένα μούρα,  
ανθός αλατιού

\* 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)

---

**TOMATO**

*fermented strawberry,  
celery salt*

**CUCUMBER**

*cucumber chutney, pickled  
elderflower, anise hyssop, lemon  
verbena*

**FRESH MARGARITA**

*blanco tequila, elderflower,  
agave, cucumber*

**SQUID**

*mussel cream, bergamot,  
marigold*

**BONITO**

*lemon confit, chives, algae,  
clams*

**YELLOW MARTINI**

*chartreuse yellow, aged tsipouro  
fermented pineapple, oil hyssop*

**OYSTER**

*pine nuts,  
green strawberry*

**MONKFISH**

*wild garlic cream,  
crayfish sauce, basil*

**22 BOTANIST**

*botanist gin, fat washed butter  
crab, cucumber tonic, air hyssop*

**ORGANIC CHICKEN**

*mushroom, celeriac,  
tarragon*

---

**MILK FED LAMB**

*aubergine,  
hazelnut, smyrnium, whey*

**GREEN BOTANIC**

*white wine, septem I.P.A., fennel,  
lovage*

**FIG LEAVE ICE CREAM**

*fermented unripe fig leaves  
caramel*

**LEMON**

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

**PEACH**

*chamomile  
white chocolate, cashew biscuit*

**HEALING PUNCH**

*gin, benedictine, dry vermouth,  
sea buckthorn, oil chamomile*

**CARAMEL CANDY**

**WATERMELON**

*lemon powder,  
anise hyssop*

**CHOCOLATES**

*dehydrated berries,  
sea salt*

---

Menu price per person **80,00 €**

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

\* 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)*