

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
*ραγού μανιταριών,
λεμόνι κονφί,
μανιτάρι κονσομέ*
28,00 €

ΓΑΡΙΔΑ ΚΟΙΛΑΔΑΣ
*πιπεριά τσίλι,
έλατο, σαμπούκο*
26,00 €

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ
*κάπαρη από σκόρδο,
φύκια, κρέμα από κέδρο,
σάλτσα βουτύρου*
28,00 €

APPETIZERS

WILD MUSHROOM
*mushroom ragout,
lemon confit,
mushroom consomme*
28,00 €

ΚΟΙΛΑΔΑ SHRIMP
*chili peper, fir
elderflower*
26,00 €

COD
*garlic capers,
seaweed, cedar cream,
butter sauce*
28,00 €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ

*κρέμα από άγριο σκόρδο,
σάλτσα από καραβίδα,
βασιλικός*
36,00 €

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

*μανιτάρι,
σελινόριζα, εστραγκόν*
34,00 €

ΑΡΝΙ

*άγουρα σύκα,
αγουρίδα, βότανα*
35,00 €

MAIN COURSES

MONKFISH

*wild garlic cream,
crayfish sauce,
basil*
36,00 €

ORGANIC CHICKEN

*mushroom,
celeriac, tarragon*
34,00 €

LAMB

*unripe fig,
unripe grape juice, herbs*
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 €

**ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΟ
ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**

WELCOME COCKTAIL

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ
*μαγιονέζα porcini,
μανιτάρι κονσομέ*

ΓΑΡΙΔΑ ΚΟΙΛΑΔΑΣ
*πιπεριά τσίλι,
έλατο, σαμπούκο*

VINO DI SASSO
ΚΤΗΜΑ ΣΚΛΑΒΟΣ

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

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

ΠΡΟΠΟΔΕΣ
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
*μανιτάρι,
σελινόριζα, εστραγκόν*

ΑΡΝΙ
*άγουρα σύκα,
αγουρίδα, βότανα*

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 €**

**AUTUMN
DEGUSTATION MENU
WITH WINE**

WELCOME COCKTAIL

CHICKEN OF THE WOODS
*porcini mayonnaise,
mushroom consomme*

KOILADA SHRIMP
*chili peper, fir
elderflower*

VINO DI SASSO
SCLAVOS ESTATE

MONKFISH
*wild garlic cream,
crayfish sauce,
basil*

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

PROPODES
DOMAINE ZAFEIRAKIS

ORGANIC CHICKEN
*mushroom,
celeriac, tarragon*

LAMB
*unripe fig,
unripe grape juice, herbs*

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 €**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

**ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΟ
ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΟΚΤΕΙΛ**

WELCOME COCKTAIL

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ
*μαγιονέζα porcini,
μανιτάρι κονσομέ*

ΓΑΡΙΔΑ ΚΟΙΛΑΔΑΣ
*πιπεριά τσίλι,
έλατο, σαμπούκο*

SEA WALKER
*Johnny walker ,
red apple kombucha,
air seaweed*

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*

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
*μανιτάρι,
σελινόριζα, εστραγκόν*

ΑΡΝΙ
*άγουρα σύκα,
αγουρίδα, βότανα*

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

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 cocktails
κατά άτομο **77,00 €**

**AUTUMN
DEGUSTATION MENU
WITH COCKTAIL PAIRING**

WELCOME COCKTAIL

CHICKEN OF THE WOODS
*porcini mayonnaise,
mushroom consomme*

KOILADA SHRIMP
*chili peper, fir
elderflower*

SEA WALKER
*Johnny walker ,
red apple kombucha,
air seaweed*

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

MONKFISH
*wild garlic cream,
crayfish sauce,
basil*

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

ORGANIC CHICKEN
*mushroom,
celeriac, tarragon*

LAMB
*unripe fig,
unripe grape juice, herbs*

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*

Menu price per person **50,00 €**

Menu price with 3 cocktails
per person **77,00 €**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

**ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**

ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΕΛΙΑΣ
με ελαιόλαδο

ΠΡΑΣΙΝΗ ΤΟΜΑΤΑ
*πεύκο, κουκουνάρι
άγουρη φράουλα*

ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΤΡΑΤΑΡΙΔΑΚΗ

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

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

"ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ"
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

ΜΑΝΙΤΑΡΙ
*κρέμα πατάτας, λάδι
σχοινόπρασο*

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΑΠΟ ΛΑΓΟΧΟΡΤΟ
*κρίταμο, βασιλικός,
dashī από μανιτάρια*

ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ
ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

ΛΕΜΟΝΙ
*βασιλικός, λονίζα
μπισκότο βανίλιας,
παγωτό ελαιόλαδο*

ΕΥΧΕΣ ΕΡΑΤΕΙΝΕΣ
ΚΤΗΜΑ ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΕΙΝΗ

ΡΟΔΑΚΙΝΟ
*χαμομήλι,
λευκή σοκολάτα, μπισκότο
κάσιους*

ΚΑΡΠΟΥΖΙ
*σκόνη από λεμόνι,
ύσσωπος*

ΛΙΚΕΡ
ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΤΟΥ CHEF

Τιμή μενού κατά άτομο **60,00 €**

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

**THINK GREEN
DEGUSTATION MENU
WITH WINE**

OLIVE BISCUIT
with oliveoil

GREEN TOMATO
*pine nuts,
green strawberry*

SPINAS MUSCAT
STRATARIDAKIS WINERY

HERBS
*chives emulsion,
elderberry capers,
seaweed oil*

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

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*

EFXES ERATEINES
PIERIA ERATINI WINERY

PEACH
*chamomile
white chocolate,
cashew biscui*

WATERMELON
*lemon powder,
anise hyssop*

LIQUER
FROM CHEF'S GARDEN

Τιμή μενού κατά άτομο **60,00 €**

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

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

ΜΕΝΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ
(14 ΣΤΑΔΙΑ)

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ
μαγιονέζα *roucini*,
μανιτάρι κονσομέ

ΓΑΡΙΔΑ ΚΟΙΛΑΔΑΣ
πιπεριά τσίλι,
έλατο, σαμπούκο

VINO DI SASSO
ΚΤΗΜΑ ΣΚΛΑΒΟΣ

ΚΑΛΑΜΑΡΙ
κρέμα από μύδια, περγαμόντο,
κατιφές σε ζύμωση

"ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ"
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ
κρέμα από άγριο σκόρδο,
σάλτσα από караβίδα,
βασιλικός

ΠΡΟΠΟΔΕΣ
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ
κάπαρη από σκόρδο,
φύκια, κρέμα από κέδρο,
σάλτσα βουτύρου

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
μανιτάρι,
σελινόριζα, εστραγκόν

ΓΛΩΣΣΑ ΑΡΝΙΟΥ
άγουρα σύκα,
αγουρίδα, βότανα

ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ
ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

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

ΛΕΜΟΝΙ
βασιλικός, λουίζα
μπισκότο βανίλιας,
παγωτό ελαιόλαδο

ΕΥΧΕΣ ΕΡΑΤΕΙΝΕΣ
ΚΤΗΜΑ ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΕΙΝΗ

ΡΟΔΑΚΙΝΟ
χαμομήλι,
λευκή σοκολάτα, μπισκότο
κάσιους

ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

ΚΑΡΠΟΥΖΙ
σκόνη από λεμόνι,
ύσσωπος

ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ
αφυδατωμένα μούρα,
ανθός αλατιού

ΛΙΚΕΡ
ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΤΟΥ CHEF

Τιμή μενού κατά άτομο **80,00 €**

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

* Το μενού γευστιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

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

CHICKEN OF THE WOODS
*porcini mayonnaise,
mushroom consomme*

KOILADA SHRIMP
*chili peper, fir
elderflower*

VINO DI SASSO
SCLAVOS ESTATE

SQUID
*mussel cream, bergamot,
marigold*

"KIDONITSA"
MONEMVASIA WINERY

MONKFISH
*wild garlic cream,
crayfish sauce, basil*

COD
*garlic capers,
seaweed, cedar cream,
butter sauce*

PROPODES
DOMAINE ZAFEIRAKIS

ORGANIC CHICKEN
*mushroom,
celeriac, tarragon*

LAMB TONGUE
*unripe fig,
unripe grape juice, herbs*

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 biscui*

CARAMEL CANDY

WATERMELON
*lemon powder,
anise hyssop*

CHOCOLATES
*dehydrated berries,
sea salt*

**LIQUER
FROM CHEF'S GARDEN**

* The degustation menu is served per table

Menu price per person **80,00 €**
Menu price with 5 glasses of wine
per person **120,00 €**

MENΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΟΚΤΕΙΛ
(14 ΣΤΑΔΙΑ)

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

*μαγιονέζα porcini,
μανιτάρι κονσομέ*

ΓΑΡΙΔΑ ΚΟΙΛΑΔΑΣ

*πιπεριά τσίλι,
έλατο, σαμπούκε*

SEA WALKER

*Johnny walker ,
red apple kombucha, air seaweed*

ΚΑΛΑΜΑΡΙ

*κρέμα από μύδια,
περγαμόντο, κατιφές*

YELLOW MARTINI

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

ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ

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

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

*κάπαρη από σκόρδο,
φύκια, κρέμα από κέδρο,
σάλτσα βουτύρου*

22 BOTANIST

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

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

*μανιτάρι,
σελινόριζα, εστραγκόν*

ΓΛΩΣΣΑ ΑΡΝΙΟΥ

*άγουρα σύκα,
αγουρίδα, βότανα*

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*

ΛΙΚΕΡ

ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΤΟΥ CHEF

Τιμή μενού κατά άτομο **80,00 €**

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

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

CHICKEN OF THE WOODS
*porcini mayonnaise,
mushroom consomme*

KOILADA SHRIMP
*chili peper, fir
elderflower*

SEA WALKER
*Johnny walker ,
red apple kombucha, air seaweed*

SQUID
*mussel cream, bergamot,
marigold*

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

MONKFISH
*wild garlic cream,
crayfish sauce, basil*

COD
*garlic capers,
seaweed, cedar cream,
butter sauce*

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

ORGANIC CHICKEN
*mushroom,
celeriac, tarragon*

LAMB TONGUE
*unripe fig,
unripe grape juice, herbs*

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 biscui*

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

CARAMEL CANDY

WATERMELON
*lemon powder,
anise hyssop*

CHOCOLATES
*dehydrated berries,
sea salt*

**LIQUER
FROM CHEF'S GARDEN**

* The degustation menu is served per table

Menu price per person **80,00 €**

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

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)