

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

ΤΟΜΑΤΑ
καρπούζι,
άγουρη φράουλα,
τσάγαλα, άλισσος
26,00 €

ΧΤΕΝΙΑ
άγριο σκόρδο,
σάλτσα από караβίδα,
βασιλικός
27,00 €

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ
στρείδι, μούσμουλα,
χαμομήλι, βερίκοκο
29,00 €

APPETIZERS

TOMATO
watermelon,
unripe strawberry, unripe
almond, sweet alyssum
26,00 €

SCALLOPS
wild garlic,
crayfish sauce,
basil
27,00 €

AMBERJACK
oyster, loquat, chamomile,
apricot umeboshi
29,00 €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ
κάπαρη από σκόρδο,
Kombu, κέδρος,
σάλτσα βουτύρου
35,00 €

ΑΡΝΙ
άγουρα σύκα,
αγουρίδα, βότανα
37,00 €

SHORT RIB
κρίταμο,
μανιτάρια,
έλατο, πεύκο
39,00 €

MAIN COURSES

COD
ramson capers,
Kombu, juniper emulsion,
beurre blanc
35,00 €

LAMB
unripe figs,
unripe grape juice,
herbs
37,00 €

SHORT RIB
rock samphire,
mushrooms,
fir, pine
39,00 €

ΓΛΥΚΑ

ΛΕΜΟΝΙ

*βασιλικός, λουίζα
μπισκότο βανίλιας, παγωτό
ελαιόλαδο*

14,00 €

ΦΡΑΟΥΛΑ

*φυστίκι Αιγίνης, κάσιους,
μέντα*

14,00 €

DESSERTS

LEMON

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

14,00 €

STRAWBERRY

*pistachio, cashews,
mint*

14,00 €

**ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ
ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**

ΤΟΜΑΤΑ

*καρπούζι, άγουρη φράουλα,
τσάγαλα, άλισσος*

ΑΓΓΟΥΡΙ

*πεπόνι, ύσσωπος,
γύρη από μάραθο, μαρούλι της
θάλασσας*

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ

*στρείδι, μούσμουλα,
χαμομήλι, βερίκοκο*

VINO DI SASSO
ΚΤΗΜΑ ΣΚΛΑΒΟΣ

ΧΤΕΝΙΑ

*άγριο σκόρδο,
σάλτσα από καραβίδα,
βασιλικός*

ΠΡΟΠΟΔΕΣ
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

ΤΑΡΤΑΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙ

*βανίλια, γάρος από μοσχάρι,
κορόμηλα*

ΑΡΝΙ

*άγουρα σύκα,
αγουρίδα, βότανα*

ΡΕΤΣΙΝΑ
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΩΤΟΝ

ΠΕΠΟΝΙ - ΚΑΤΙΦΕΣ

ΛΕΜΟΝΙ

*βασιλικός, λονίζα
μπισκότο βανίλιας,
παγωτό ελαιόλαδο*

ΕΥΧΕΣ ΕΡΑΤΕΙΝΕΣ
ΚΤΗΜΑ ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΕΙΝΗ

**SUMMER
DEGUSTATION MENU
WITH WINE PAIRING**

TOMATO

*watermelon, unripe strawberry,
unripe almond, sweet alyssum*

CUCUMBER

*melon, anise hyssop,
fennel pollen,
sea lettuce*

AMBERJACK

*oyster, loquat, chamomile,
apricot umeboshi*

VINO DI SASSO
SCLAVOS ESTATE

SCALLOPS

*wild garlic,
crayfish sauce,
basil*

PROPODES
DOMAINE ZAFEIRAKIS

BEEF TART

*plum, beef garum,
cherry plum*

LAMB

*unripe figs,
unripe grape juice, herbs*

RETSINA OF MESOGIA
AOTON WINERY

MELON - MARIGOLD

LEMON

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

EVHES ERATINES
PIERIA ERATINI WINERY

Τιμή μενού κατά άτομο **55,00 €**

Τιμή μενού με 4 ποτήρια κρασί
κατά άτομο **85,00 €**

Menu price per person **55,00 €**

Menu price with 4 glasses
of wine, per person **85,00€**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

**ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ
ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΟΚΤΕΙΑ**

ΤΟΜΑΤΑ

*καρπούζι, άγουρη φράουλα,
τσάγαλα, άλισσος*

ΑΓΓΟΥΡΙ

*πεπόνι, ύσσωπος,
γύρη από μάραθο, μαρούλι της
θάλασσας*

MELON MARGARITA
*tequila Ocho blanco,
πεπόνι σε ζύμωση,
τσάι matcha*

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ

*στρείδι, μούσμουλα,
χαμομήλι, βερίκοκο*

ΧΤΕΝΙΑ

*άγριο σκόρδο,
σάλτσα από караβίδα,
βασιλικός*

YELLOW MARTINI
*yellow chartreuse,
παλαιωμένο τσίπουρο,
ανανάς σε ζύμωση,
λάδι ύσσωπου*

ΤΑΡΤΑΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙ

*βανίλια, γάρος από μοσχάρι,
κορόμηλα*

ΑΡΝΙ

*άγουρα σύκα,
αγουρίδα, βότανα*

HOLISTIC VERMOUTH TONIC
*σελινόριζα, τοπιναμπούρ,
κουφοξηλιά σε ζύμωση*

ΠΕΠΟΝΙ - ΚΑΤΙΦΕΣ

ΛΕΜΟΝΙ

*βασιλικός, λουίζα
μπισκότο βανίλιας, παγωτό
ελαιόλαδο*

**SUMMER
DEGUSTATION MENU
WITH COCKTAIL PAIRING**

TOMATO

*watermelon, unripe strawberry,
unripe almond, sweet alyssum*

CUCUMBER

*melon, anise hyssop,
fennel pollen,
sea lettuce*

MELON MARGARITA
*tequila Ocho blanco,
fermented melon,
matcha tea*

AMBERJACK

*oyster, loquat, chamomile,
apricot umeboshi*

SCALLOPS

*wild garlic,
crayfish sauce,
basil*

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

BEEF TART

*plum, beef garum,
cherry plum*

LAMB

*unripe figs,
unripe grape juice, herbs*

HOLISTIC VERMOUTH TONIC
*celery root, topinambur,
fermented elderberry*

MELON - MARIGOLD

LEMON

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

Τιμή μενού κατά άτομο **55,00 €**

Τιμή μενού με 3 cocktails
κατά άτομο **83,00€**

Menu price per person **55,00 €**

Menu price with 3 cocktails
per person **83,00 €**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

**ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**

ΤΟΜΑΤΑ

*καρπούζι, άγουρη φράουλα,
τσάγαλα, άλισσος*

ΑΓΓΟΥΡΙ

*πεπόνι, ύσσωπος,
γύρη από μάραθο, μαρούλι της
θάλασσας*

ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ BLANC
ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ

ΣΠΑΡΑΓΓΙ

*λευκό σπαράγγι,
μούσμουλα, κέδρο, τζίντζερ*

ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΕΡΟΥΣΑΛΗΜ

φουντούκι, λεμόνι κονφί, έλατο

VINO DI SASSO
ΚΤΗΜΑ ΣΚΛΑΒΟΣ

ΑΓΡΙΟ ΣΚΟΡΔΟ

μελιτζάνα, φύλλα σκόρδου, αϊβάρ

ΚΡΕΜΜΥΔΙ

λεμονοθύμαρο, κορόμηλο

ΜΑΝΙΤΑΡΙ

*παρφέ μανιταριών,
κρέμα πατάτας, vadouvan*

ΠΡΟΠΟΔΕΣ
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

ΠΕΠΟΝΙ - ΚΑΤΙΦΕΣ

ΛΕΜΟΝΙ

*βασιλικός, λουίζα
μπισκότο βανίλιας, παγωτό
ελαιόλαδο*

ΕΥΧΕΣ ΕΡΑΤΕΙΝΕΣ
ΚΤΗΜΑ ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΕΙΝΗ

ΚΕΪΚ

καραμελωμένος ορός γάλακτος

**THINK GREEN
DEGUSTATION MENU
WITH WINE PAIRING**

TOMATO

*watermelon, unripe strawberry,
unripe almond, sweet alyssum*

CUCUMBER

*melon, anise hyssop,
fennel pollen,
sea lettuce*

PAPARGYRIOU BLANC
PAPARGYRIOU ESTATE

ASPARAGUS

*white asparagus,
loquat, juniper, ginger*

JERUSALEM ARTICHOKE

hazelnut, lemon confit, spruce

VINO DI SASSO
SCLAVOS ESTATE

WILD GARLIC

eggplant, garlic leaves, aivar

ONION

lemon thyme, cherry plum

MUSHROOM

*mushroom parfait,
potato cream, vadouvan*

PROPODES
DOMAINE ZAFEIRAKIS

MELON - MARIGOLD

LEMON

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

EVHES ERATINES
PIERIA ERATINI WINERY

CAKE

caramelized whey

Τιμή μενού κατά άτομο **65,00 €**

Τιμή μενού με 4 ποτήρια κρασί
κατά άτομο **95,00 €**

Menu price per person **65,00 €**

Menu price with 4 glasses of wine
per person **95,00 €**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

ΜΕΝΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ
(14 ΣΤΑΔΙΑ)

ΤΟΜΑΤΑ

καρπούζι, άγουρη φράουλα,
τσάγαλα, άλισσος

ΑΓΓΟΥΡΙ

πεπόνι, ύσσωπος,
γύρη από μάραθο, μαρούλι της
θάλασσας

ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ ΒΛΑΝΚ
ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ

ΚΑΛΑΜΑΡΙ

μύδια, περγαμόντο,
κατιφές σε ζύμωση

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ

στρείδι, μούσμουλα,
χαμομήλι, βερίκοκο

VINO DI SASSO
ΚΤΗΜΑ ΣΚΛΑΒΟΣ

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

κάπαρη από σκόρδο, Κοτβι,
κέδρος, σάλτσα βουτύρου

ΧΤΕΝΙΑ

άγριο σκόρδο,
σάλτσα από караβίδα,
βασιλικός

ΠΡΟΠΟΔΕΣ
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

ΤΑΡΤΑΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙ

βανίλια, γάρος από μοσχάρι,
κορόμηλα

SHORT RIB

κρίταμο, μανιτάρια,
έλατο, πεύκο

ΑΡΝΙ

γλώσσα αρνιού, άγουρα σύκα,
αγουρίδα, βότανα

ΡΕΤΣΙΝΑ
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΩΤΟΝ

ΠΕΠΟΝΙ - ΚΑΤΙΦΕΣ

ΛΕΜΟΝΙ

βασιλικός, λουίζα
μπισκότο βανίλιας, παγωτό
ελαιόλαδο

ΕΥΧΕΣ ΕΡΑΤΕΙΝΕΣ
ΚΤΗΜΑ ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΕΙΝΗ

ΦΡΑΟΥΛΑ

φυστίκι Αιγίνης, κάσιους,
μέντα

ΜΑΚΑΡΟΝ

ganache ταχίνι

ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

αφυδατωμένα μούρα,
ανθός αλατιού

ΚΕΪΚ

καραμελωμένος ορός γάλακτος

* Το μενού γευστιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

Τιμή μενού κατά άτομο **85,00 €**

Τιμή μενού με 5 ποτήρια κρασί
κατά άτομο **125,00 €**

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

TOMATO

*watermelon, unripe strawberry,
unripe almond, sweet alyssum*

CUCUMBER

*melon, anise hyssop,
fennel pollen,
sea lettuce*

PAPARGYRIOU BLANC
PAPARGYRIOU ESTATE

SQUID

*mussel, bergamot,
marigold*

AMBERJACK

*oyster, loquat, chamomile,
apricot umeboshi*

VINO DI SASSO
SCLAVOS ESTATE

COD

*ramson capers, Kombu,
juniper emulsion, beurre blanc*

SCALLOPS

*wild garlic,
crayfish sauce, basil*

PROPODES
DOMAINE ZAFEIRAKIS

BEEF TART

*plum, beef garum,
cherry plum*

SHORT RIB

*rock samphire, mushrooms,
fir, pine*

LAMB

*lamb tongue, unripe figs,
unripe grape juice, herbs*

RETSINA OF MESOGIA
AOTON WINERY

MELON - MARIGOLD

LEMON

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

EVHES ERATINES
PIERIA ERATINI WINERY

STRAWBERRY

*pistachio, cashews,
mint*

MACARON

ganache sesame paste

CHOCOLATES

*dehydrated berries,
sea salt*

CAKE

caramelized whey

* The degustation menu is served per table

Menu price per person **85,00 €**

Menu price with 5 glasses of wine
per person **125,00 €**

MENΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΟΚΤΕΙΛ
(14 ΣΤΑΔΙΑ)

ΤΟΜΑΤΑ

καρπούζι, άγουρη φράουλα,
τσάγαλα, άλισσος

ΑΓΓΟΥΡΙ

πεπόνι, ύσσωπος,
γύρη από μάραθο, μαρούλι της
θάλασσας

MELON MARGARITA
tequila Ocho blanco,
πεπόνι σε ζύμωση,
τσάι matcha

ΚΑΛΑΜΑΡΙ

μύδια, περγαμόντο,
κατιφές σε ζύμωση

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ

στρείδι, μούσμουλα,
χαμομήλι, βερίκοκο

MEDLAR YOGURT
Gin The Blue Beetle,
μούσμουλα shrub,
γιαούρτι αμυγδάλου

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

κάπαρη από σκόρδο, Kombu,
κέδρος, σάλτσα βουτύρου

ΧΤΕΝΙΑ

άγριο σκόρδο,
σάλτσα από καραβίδα,
βασιλικός

YELLOW MARTINI
yellow chartreuse,
παλαιωμένο τσίπουρο,
ανανάς σε ζύμωση,
λάδι ύσσωπου

ΤΑΡΤΑΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙ

βανίλια, γάρος από μοσχάρι,
κορόμηλα

SHORT RIB

κρίταμο, μανιτάρια,
έλατο, πεύκο

SEA WALKER

Johnny walker red label,
kombucha μήλο - καρπούζι,
seaweed air

ΑΡΝΙ

γλώσσα αρνιού, άγουρα σύκα,
αγουρίδα, βότανα

ΠΕΠΟΝΙ - ΚΑΤΙΦΕΣ

ΛΕΜΟΝΙ

βασιλικός, λουίζα
μπισκότο βανίλιας, παγωτό
ελαιόλαδο

LEMON LEAF

Αφρώδης οίνος,
λικέρ βοτάνων,
πούδρα λεμονιού

ΦΡΑΟΥΛΑ

φυστίκι Αιγίνης, κάσιους,
μέντα

ΜΑΚΑΡΟΝ

ganache ταχίνι

ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

αφυδατωμένα μούρα,
ανθός αλατιού

ΚΕΪΚ

καραμελωμένος ορός γάλακτος

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

Τιμή μενού κατά άτομο **85,00 €**

Τιμή μενού με 5 cocktails
κατά άτομο **127,00 €**

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

TOMATO

*watermelon, unripe strawberry,
unripe almond, sweet alyssum*

CUCUMBER

*melon, anise hyssop,
fennel pollen,
sea lettuce*

MELON MARGARITA

*Tequila Ocho blanco,
fermented melon
matsha tea*

SQUID

*mussel, bergamot,
marigold*

AMBERJACK

*oyster, loquat, chamomile,
apricot umeboshi*

MEDLAR YOGURT

*Gin The Blue Beetle,
medlar shrub,
yogurt almond*

COD

*ramson capers, Kombu,
juniper emulsion, beurre blanc*

SCALLOPS

*wild garlic,
crayfish sauce, basil*

YELLOW MARTINI

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

BEEF TART

*plum, beef garum,
cherry plum*

SHORT RIB

*rock samphire, mushrooms,
fir, pine*

SEA WALKER

*Johnny walker red label,
kombucha apple - watermelon,
seaweed air*

LAMB

*lamb tongue, unripe figs,
unripe grape juice, herbs*

MELON - MARIGOLD

LEMON

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

LEMON LEAF

*sparkling wine,
botanic liqueur,
lemon powder*

STRAWBERRY

*pistachio, cashews,
mint*

MACARON

ganache sesame paste

CHOCOLATES

*dehydrated berries,
sea salt*

CAKE

caramelized whey

** The degustation menu is served per table*

Menu price per person 85,00 €

*Menu price with 5 cocktails
per person 127,00 €*

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)