

## ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

---

### ΜΑΝΙΤΑΡΙ

*παρφέ μανιταριών, κρέμα  
πατάτας, vadouvan*

**26,00 €**

### ΧΤΕΝΙΑ

*άγριο σκόρδο,  
σάλτσα από караβίδα,  
βασιλικός*

**27,00 €**

### ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ

*στρείδι, μούσμουλα,  
χαμομήλι, βερίκοκο*

**29,00 €**

---

## APPETIZERS

---

### MUSHROOM

*mushroom, parfait,  
potatocream, vadouvan*

**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 €**

### ΜΗΛΟ

*πικρή σοκολάτα,  
μπισκότο κάσιους,  
παγωτό καραμέλα*

**14,00 €**

---

## DESSERTS

---

### LEMON

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

**14,00 €**

### APPLE

*bitter chocolate,  
cashew biscuit,  
caramel ice cream*

**14,00 €**

---

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

**ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΕΛΙΑΣ**  
*με ελαιόλαδο*

**ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ**  
*στρείδι, μούσμουλα,  
χαμομήλι, βερίκοκο*

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

**ΠΡΟΠΟΔΕΣ**  
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

**ΜΑΝΙΤΑΡΙ**  
*παρφέ μανιταριών, κρέμα  
πατάτας, vadouvan*

**ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ**  
ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

**ΤΑΡΤΑΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙ**  
*βανίλια, γάρος από μοσχάρι,  
κορόμηλα*

**ΑΡΝΙ**  
*άγουρα σύκα,  
αγουρίδα, βότανα*

**ΡΕΤΣΙΝΑ**  
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΩΤΟΝ

**ΠΕΠΟΝΙ - ΚΑΤΙΦΕΣ**

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

**ΕΥΧΕΣ ΕΡΑΤΕΙΝΕΣ**  
ΚΤΗΜΑ ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΕΙΝΗ

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

**OLIVE BISCUIT**  
*with oliveoil*

**AMBERJACK**  
*oyster, loquat, chamomile,  
apricot umeboshi*

**SCALLOPS**  
*wild garlic,  
crayfish sauce,  
basil*

**PROPODES**  
DOMAINE ZAFEIRAKIS

**MUSHROOM**  
*mushroom, parfait,  
potatocream, vadouvan*

**IDISMA DRIOS**  
WINE ART ESTATE

**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

**MENOU  
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ  
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΟΚΤΕΙΑ  
(8 ΣΤΑΔΙΑ)**

**ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΕΛΙΑΣ**  
*με ελαιόλαδο*

**ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ**  
*στρείδι, μούσμουλα,  
χαμομήλι, βερίκοκο*

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

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

**ΜΑΝΙΤΑΡΙ**  
*παρφέ μανιταριών, κρέμα  
πατάτας, vadouvan*

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

**ΤΑΡΤΑΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙ**  
*βανίλια, γάρος από μοσχάρι,  
κορόμηλα*

**ΑΡΝΙ**  
*άγουρα σύκα,  
αγουρίδα, βότανα*

**SEA WALKER**  
*Johnny walker red label,  
kombucha μήλο - καρπούζι,  
seaweed air*

**ΠΕΠΟΝΙ - ΚΑΤΙΦΕΣ**

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

Τιμή μενού κατά άτομο **55,00 €**

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

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

**OLIVE BISCUIT**  
*with oliveoil*

**AMBERJACK**  
*oyster, loquat, chamomile,  
apricot umeboshi*

**SCALLOPS**  
*wild garlic,  
crayfish sauce,  
basil*

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

**MUSHROOM**  
*mushroom, parfait,  
potatocream, vadouvan*

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

**BEEF TART**  
*plum, beef garum,  
cherry plum*

**LAMB**  
*unripe figs,  
unripe grape juice, herbs*

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

**MELON - MARIGOLD**

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

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**

**ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΕΛΙΑΣ**  
*με ελαιόλαδο*

**ΓΟΥΛΙ**  
*λευκό σπαράγγι,  
μούσμουλα, κέδρο, τζίντζερ*

NOSTOS VIDIANO  
MANOUSAKIS

**ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΕΡΟΥΣΑΛΗΜ**  
*φουντούκι, λεμόνι κονφί, έλατο*

ΠΡΟΠΟΔΕΣ  
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

**ΑΓΡΙΟ ΣΚΟΡΔΟ**  
*μελιτζάνα, φύλλα σκόρδου, αϊβάρ*

**ΚΡΕΜΜΥΔΙ**  
*λεμονοθύμαρο, κορόμηλο*

**ΜΑΝΙΤΑΡΙ**  
*παρφέμανιταριών,  
κρέμα πατάτας, vadouvan*

ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ  
ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

**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**

**OLIVE BISCUIT**  
*with oliveoil*

**KOHLRABI**  
*white asparagus,  
loquat, juniper, ginger*

NOSTOS VIDIANO  
MANOUSAKIS

**JERUSALEM ARTICHOKE**  
*hazelnut, lemon confit, spruce*

NOSTOS VIDIANO  
MANOUSAKIS

**WILD GARLIC**  
*eggplant, garlic leaves, aivar*

**ONION**  
*lemon thyme, cherry plum*

**MUSHROOM**  
*mushroom parfait,  
potato cream, vadouvan*

IDISMA DRIOS  
WINE ARTA ESTATE

**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 γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

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

**ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΕΛΙΑΣ**  
με ελαιόλαδο

**ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ**  
στρείδι, μούσμουλα,  
χαμομήλι, βερίκοκο

NOSTOS VIDIANO  
MANOUSAKIS

**ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ**  
κάπαρη από σκόρδο, Κοτβι,  
κέδρος, σάλτσα βουτύρου

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

ΠΡΟΠΟΔΕΣ  
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

**ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΕΡΟΥΣΑΛΗΜ**  
φουντούκι, λεμόνι κονφί, έλατο

**ΜΑΝΙΤΑΡΙ**  
παρφέ μανιταριών,  
κρέμα πατάτας, ναδουαν

ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ  
ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

**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

**ΜΗΛΟ**  
πικρή σοκολάτα,  
μπισκότο κάσιους,  
παγωτό καραμέλα

**ΜΑΚΑΡΟΝ**  
gnache ταχίνι

**ΣΟΚΟΛΑΚΙΑ**  
αφυδατωμένα μούρα,  
ανθός αλατιού

**ΚΕΪΚ**  
καραμελωμένος ορός γάλακτος

Τιμή μενού κατά άτομο **85,00 €**

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

\* Το μενού γευσιγνωσίας σεββίρεται ανά τραπέζι

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

---

**OLIVE BISCUIT**  
*with oliveoil*

**AMBERJACK**  
*oyster, loquat, chamomile,  
apricot umeboshi*

NOSTOS VIDIANO  
MANOUSAKIS

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

**SCALLOPS**  
*wild garlic,  
crayfish sauce, basil*

PROPODES  
DOMAINE ZAFEIRAKIS

**JERUSALEM ARTICHOKE**  
*hazelnut, lemon confit, spruce*

**MUSHROOM**  
*mushroom parfait,  
potato cream, vadouvan*

IDISMA DRIOS  
WINE ART ESTATE

**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

**APPLE**  
*bitter chocolate,  
cashew biscuit,  
caramel ice cream*

**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)

**ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΕΛΙΑΣ**  
με ελαιόλαδο

**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

**ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΕΡΟΥΣΑΛΗΜ**  
φουντούκι, λεμόνι κονφί, έλατο

**ΜΑΝΙΤΑΡΙ**  
παρφέμανιταριών,  
κρέμα πατάτας, vadouvan

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

**ΤΑΡΤΑΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙ**  
βανίλια, γάρος από μοσχάρι,  
κορόμηλα

**SHORT RIB**  
κρίταμο, μανιτάρια,  
έλατο, πεύκο

**ΑΡΝΙ**  
γλώσσα αρνιού, άγουρα σύκα,  
αγουρίδα, βότανα

**SEA WALKER**  
Johnny walker red label,  
kombucha μήλο - καρπούζι,  
seaweed air

**ΠΕΠΟΝΙ - ΚΑΤΙΦΕΣ**

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

**LEMON LEAF**  
Αφρώδης οίνος,  
λικέρ βοτάνων,  
πούδρα λεμονιού

**ΜΗΛΟ**  
πικρή σοκολάτα,  
μπισκότο κάσιους,  
παγωτό καραμέλα

**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)

---

**OLIVE BISCUIT**  
*with oliveoil*

**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*

**JERUSALEM ARTICHOKE**  
*hazelnut, lemon confit, spruce*

**MUSHROOM**  
*mushroom parfait,  
potato cream, vadouvan*

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

**BEEF TART**  
*plum, beef garum,  
cherry plum*

**SHORT RIB**  
*rock samphire, mushrooms,  
fir, pine*

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

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

**MELON - MARIGOLD**

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

**LEMON LEAF**  
*sparkling wine,  
botanic liqueur,  
lemon powder*

**APPLE**  
*bitter chocolate,  
cashew biscuit,  
caramel ice cream*

**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)**