

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ

αχλάδι | παλαιωμένη γραβιέρα
24,00€

ΚΑΡΑΒΙΔΑ

πιπεριά Φλωρίνης | βασιλικός
29,00€

ΟΡΥΚΙ

κάστανο | αχλάδι |
συτόρι ζέας | μανιτάρι
27,00€

ΨΩΜΙ

10,00€

APPETIZERS

CELERIAC

pear | aged graviera
24,00€

LANGOUSTINE

peppers Florinis | basil
29,00€

QUAIL

chestnut | pear |
wheat zeas | mushroom
27,00 €

BREAD

10,00€

H Y T R A



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ
μυρώνια | αυγά ψαριού
37,00€

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
*κρεμμύδι | φουντούκι |
μύρτιλλο | τρούφα*
34,00€

ΜΟΣΧΑΡΙ
*μανιτάρι | κάστανο |
βύσσινο*
39,00€

MAIN COURSES

COD
cervil | fish eggs
37,00€

CHICKEN
*onion | hazelnut |
blueberry | truffle*
34,00€

SHORT RIB
*mushroom | chesnut |
sour cherry*
39,00€

ΓΛΥΚΑ

ΚΥΔΩΝΙ

πικρή σοκολάτα |
μπισκότο κάσιους | παγωτό
καραμέλα

14,00 €

ΜΗΛΟ

πεκάν | κουρκουμάς | κανέλα

14,00 €

DESSERTS

QUINCE

bitter chocolate |
cashew biscuit | caramel
ice cream

14,00 €

APPLE

pecan | turmeric | cinnamon

14,00 €

**MENΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**

ΚΟΝΣΟΜΕΣ

ρέγκα | βότανα

ΤΑΡΤΑΚΙ

αρακάς | κουφοξυλιά

ΚΡΕΜΜΥΔΙ

σίκαλη | μπέικον

WILD FERMENTED
ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ

ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ

αχλάδι | παλαιωμένη γραβιέρα

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

μυρώνια | αυγά ψαριού

ΠΡΟΠΟΔΕΣ
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗΣ

ΨΩΜΙ

ΚΑΡΑΒΙΔΑ

πιπεριά Φλωρίνης | βασιλικός

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

*κρεμμύδι | φουντούκι |
μύρτιλλο*

ΔΑΦΝΙΟΣ
ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ

ΓΙΑΟΥΡΤΙ

γιαούρτι | λεμόνι

ΜΗΛΟ

*πεκάν | κουρκουμάς |
κανέλα*

ΕΥΧΕΣ ΕΡΑΤΕΙΝΕΣ
ΚΤΗΜΑ ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΕΙΝΗ

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ελαιόλαδο | δάφνη

Τιμή μενού κατά άτομο **70,00€**

Τιμή μενού με 4 ποτήρια κρασί
κατά άτομο **100,00€**

**DEGUSTATION
MENU
WITH WINE PAIRING**

CONSOMME

herring | lemon profile herbs

TART

pea | elderberry

ONION

rye | bacon

WILD FERMENTED
ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ ΕΣΤΑΤΕ

CELERIAC

pear | aged graviera

COD

chervil | fish eggs

ΠΡΟΠΟΔΕΣ
DOMAINE ΖΑΦΕΙΡΑΚΗΣ

BREAD

LANGOUSTINE

peppers Florinis | basil

CHICKEN

*onion | hazelnut |
blueberry*

ΔΑΦΝΙΟΣ
ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ

YOGURT

yogurt | lemon

APPLE

*pecan | turmeric |
cinnamon*

ΕΦΗΣ ΕΡΑΤΙΝΕΣ
ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΙΝΙ WINERY

CHOCOLATE

olive oil | bay

Menu price per person **70,00€**

Menu price with 4 glasses of wine
per person **100,00€**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβιρεύεται ανά τραπέζι

**MENΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΟΚΤΕΙΛ**

ΚΟΝΣΟΜΕΣ
ρέγκα | βότανα

TARTAKI
αρακάς | κουφοξυλιά

ΚΡΕΜΜΥΔΙ
σίκαλη | μπέικον

ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ
αχλάδι | παλαιωμένη γραβιέρα

YELLOW MARTINI
παλαιωμένο τσίπουρο,
ανανάς σε ζύμωση,
λάδι από αγκινάρα Ιερουσαλήμ

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ
μυρώνια | αυγά ψαριού

ΨΩΜΙ

ΚΑΡΑΒΙΔΑ
πιπεριά Φλωρίνης | βασιλικός

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
κρεμμύδι | φουντούκι |
μύρτιλλο

BLUEBERRY BUBBLE
αφρώδης οίνος, μπύρα IPA,
βατόμουρο

ΓΙΑΟΥΡΤΙ
γιαούρτι | λεμόνι

ΜΗΛΟ
πεκάν | κουρκουμάς |
κανέλα

SPICY GARDEN
κονιάκ μήλου,
πικάντικη κανέλα,
πικρό καρύδι

ΣΟΚΟΛΑΤΑ
ελαιόλαδο | δάφνη

Τιμή μενού κατά άτομο **70,00€**

Τιμή μενού με 3 cocktails
κατά άτομο **98,00€**

**DEGUSTATION
MENU WITH
COCKTAIL PAIRING**

CONSOMME
herring | lemon profile herbs

TART
pea | elderberry

ONION
rye | bacon

CELERIAC
pear | aged graviera

YELLOW MARTINI
agioneri, fermented
pineapple,
topinambur oil

COD
chervil | fish eggs

BREAD

LANGOUSTINE
peppers Florinis | basil

CHICKEN
onion | hazelnut |
blueberry

BLUEBERRY BUBBLE
sparkling wine, IPA beer,
blueberries

YOGURT
yogurt | lemon

APPLE
pecan | turmeric |
cinnamon

SPICY GARDEN
calvados,
cinnamon spicy,
walnut bitter

CHOCOLATE
olive oil | bay

Menu price per person **70,00€**

Menu price with 3 cocktails
per person **98,00€**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

**MENΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**

ΚΟΝΣΟΜΕΣ
ρέγκα | βότανα

ΤΑΡΤΑΚΙ
αρακάς | κουφοξυλιά

ΚΡΕΜΜΥΔΙ
σίκαλη | μπέικον

WILD FERMENTED
ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ

ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ
αχλάδι | παλαιωμένη γραβιέρα

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ
μυρώνια | αυγά ψαριού

ΠΡΟΠΟΔΕΣ
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

ΨΩΜΙ

ΣΚΟΥΜΠΡΙ
στρείδι | φύλλο συκιάς

ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ
ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

ΚΑΡΑΒΙΔΑ
πιπεριά Φλωρίνης | βασιλικός

ΜΑΝΙΤΑΡΙ
*χοιρινή πανσέτα | κάστανο |
βύσσινο*

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
*κρεμμύδι | φουντούκι |
μύρτιλλο*

ΔΑΦΝΙΟΣ
ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ

ΓΙΑΟΥΡΤΙ
γιαούρτι | λεμόνι

ΜΗΛΟ
*πεκάν | κουρκουμάς |
κανέλα*

ΕΥΧΕΣ ΕΡΑΤΕΙΝΕΣ
ΚΤΗΜΑ ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΙΝΗ

ΣΟΚΟΛΑΤΑ
ελαιόλαδο | δάφνη

Τιμή μενού κατά άτομο **90,00€**

Τιμή μενού με 5 ποτήρια κρασί
κατά άτομο **130,00€**

**DEGUSTATION
MENU
WITH WINE PAIRING**

CONSOMME
herring | lemon profile herbs

TART
pea | elderberry

ONION
rye | bacon

WILD FERMENTED
ΠΑΡΑΡΓΥΡΙΟΥ ΕΣΤΑΤΕ

CELERIAC
pear | aged graviera

COD
chervil | fish eggs

ΠΡΟΠΟΔΕΣ
DOMAINE ΖΑΦΕΙΡΑΚΙΣ

BREAD

MACKEREL
oyster | fig leaf

IDISMA DRIOS
WINE ART ΕΣΤΑΤΕ

LANGOUSTINE
peppers Florinis | basil

MUSHROOM
*pork belly | chestnut |
sour cherry*

CHICKEN
*onion | hazelnut |
blueberry*

ΔΑΦΝΙΟΣ
ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΙΣ

YOGURT
yogurt | lemon

APPLE
*pecan | turmeric |
cinnamon*

ΕΦΗΣ ΕΡΑΤΙΝΕΣ
ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΙΝΙ WINERY

CHOCOLATE
olive oil | bay

Menu price per person **90,00€**

Menu price with 5 glasses of wine
per person **130,00€**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

**MENΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΟΚΤΕΙΛ**

ΚΟΝΣΟΜΕΣ

ρέγκα | βότανα

ΤΑΡΤΑΚΙ

αρακάς | κουφοξυλιά

ΚΡΕΜΜΥΔΙ

σίκαλη | μπέικον

ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ

αχλάδι | παλαιωμένη γραβιέρα

YELLOW MARTINI

*παλαιωμένο τσίπουρο,
ανανάς σε ζύμωση, τομπιναμπούρ*

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

μυρώνια | αυγά ψαριού

ΨΩΜΙ

ΣΚΟΥΜΠΡΙ

στρείδι | φύλλο συκιάς

ΚΑΡΑΒΙΔΑ

πιπεριά Φλωρίνης | βασιλικός

HOLISTIC VERMOUTH

*σελινόριζα, αγκινάρα Ιερουσαλήμ,
κουφοξηλιά σε ζύμωση*

ΜΑΝΙΤΑΡΙ

*χοιρινή πανσέτα | κάστανο |
βύσσινο*

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

*κρεμμύδι | φουντούκι |
μύρτιλλο*

BLUEBERRY BUBBLE

*αφρώδης οίνος, μπύρα IPA,
βατόμουρο*

ΓΙΑΟΥΡΤΙ

γιαούρτι | λεμόνι

ΜΗΛΟ

*πεκάν | κουρκουμάς |
κανέλα*

SPICY GARDEN

*κονιάκ μήλου,
πικάντικη κανέλα, πικρό καρύδι*

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ελαιόλαδο | δάφνη

Τιμή μενού κατά άτομο **90,00€**

Τιμή μενού με 4 cocktails
κατά άτομο **126,00€**

**DEGUSTATION
MENU WITH
COCKTAIL PAIRING**

CONSOMME

herring | lemon profile herbs

TART

pea | elderberry

ONION

rye | bacon

CELERIAC

pear | aged graviera

YELLOW MARTINI

*agioneri, fermented pineapple,
topinambur oil*

COD

chervil | fish eggs

BREAD

MACKEREL

oyster | fig leaf

LANGOUSTINE

peppers Florinis | basil

HOLISTIC VERMOUTH

*celery root, topinambur,
fermented elderberrys*

MUSHROOM

*pork belly | chestnut |
sour cherry*

CHICKEN

*onion | hazelnut |
blueberry*

BLUEBERRY BUBBLE

*sparkling wine, IPA beer,
blueberries*

YOGURT

yogurt | lemon

APPLE

*pecan | turmeric |
cinnamon*

SPICY GARDEN

*calvados, cinnamon spicy,
walnut bitter*

CHOCOLATE

olive oil | bay

Menu price per person **90,00€**

Menu price with 4 cocktails
per person **126,00€**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

**ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**

ΚΟΝΣΟΜΕΣ
βότανα

ΤΑΡΤΑΚΙ
αρακάς | κουφοξυλιά

ΚΡΕΜΜΥΔΙ
σίκαλη

WILD FERMENTED
ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ

ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ
αχλάδι | παλαιωμένη γραβιέρα

ΦΙΝΟΚΙΟ
κριθάρι | φυστίκι | μυρώνι

ΠΡΟΠΟΔΕΣ
ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

ΨΩΜΙ

ΜΑΝΙΤΑΡΙ
κάστανο | βύσσινο

ΠΑΤΖΑΡΙ
*millefeuille πατζάρι |
ουμάμι beurre blanc*

ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ
ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

ΓΙΑΟΥΡΤΙ
γιαούρτι | λεμόνι

ΜΗΛΟ
*πεκάν | κουρκουμάς |
κανέλα*

ΕΥΧΕΣ ΕΡΑΤΕΙΝΕΣ
ΚΤΗΜΑ ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΙΝΗ

ΣΟΚΟΛΑΤΑ
ελαιόλαδο | δάφνη

Τιμή μενού κατά άτομο **70,00€**

Τιμή μενού με 4 ποτήρια κρασί κατά
άτομο **100,00€**

**THINK GREEN
DEGUSTATION MENU
WITH WINE PAIRING**

CONSOMME
lemon profile herbs

TART
pea | elderberry

ONION
rye

WILD FERMENTED
ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ ΕΣΤΑΤΕ

CELERIAC
pear | aged graviera

FENNEL
barley | peanut | chervil

PROPODES
DOMAINE ZAFEIRAKIS

BREAD

MUSHROOM
chestnut | sour cherry

BEETROOT
*millefeuille beetroot |
umami beurre blanc*

IDISMA DRIOS
WINE ART ΕΣΤΑΤΕ

YOGURT
yogurt | lemon

APPLE
*pecan | turmeric |
cinnamon*

ΕΦΗΣ ΕΡΑΤΙΝΕΣ
ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΙΝΙ WINERY

CHOCOLATE
olive oil | bay

Menu price per person **70,00€**

Menu price with 4 glasses of wine
per person **100,00€**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

**MENΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΚΟΚΤΕΙΛ**

TARTAKI
αρακάς | κουφοξυλιά

ΚΡΕΜΜΥΔΙ
σίκαλη

ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ
αχλάδι | παλαιωμένη γραβιέρα

YELLOW MARTINI
παλαιωμένο τσίπουρο,
ανανάς σε ζύμωση,
λάδι από αγκινάρα Ιερουσαλήμ

ΦΙΝΟΚΙΟ
κριθάρι | φυστίκι | μυρώνι

ΨΩΜΙ

ΜΑΝΙΤΑΡΙ
κάστανο | βύσσινο

HOLISTIC VERMOUTH
σελινόριζα, αγκινάρα Ιερουσαλήμ,
κουφοξηλιά σε ζύμωση

ΠΑΤΖΑΡΙ
millefeuille πατζάρι |
ουμάμι beurre blanc

ΓΙΑΟΥΡΤΙ
γιαούρτι | λεμόνι

ΜΗΛΟ
πεκάν | κουρκουμάς |
κανέλα

SPICY GARDEN
κονιάκ μήλου,
πικάντικη κανέλα,
πικρό καρύδι

ΣΟΚΟΛΑΤΑ
ελαιόλαδο | δάφνη

Τιμή μενού κατά άτομο **70,00€**

Τιμή μενού με 3 cocktails
κατά άτομο **100,00€**

**THINK GREEN
DEGUSTATION MENU
WITH COCKTAIL PAIRING**

TART
pea | elderberry

ONION
rye

CELERIAC
pear | aged graviera

YELLOW MARTINI
agioneri, fermented
pineapple,
topinambur oil

FENNEL
barley | peanut | chervil

BREAD

MUSHROOM
chestnut | sour cherry

HOLISTIC VERMOUTH
celery root, topinambur,
fermented elderberrys

BEETROOT
millefeuille beetroot |
umami beurre blanc

YOGURT
yogurt | lemon

APPLE
pecan | turmeric |
cinnamon

SPICY GARDEN
calvados,
cinnamon spicy,
walnut bitter

CHOCOLATE
olive oil | bay

Menu price per person **70,00€**

Menu price with 3 cocktails
per person **100,00€**

* The degustation menu is served per table

* Το μενού γευσιγνωσίας σερβίρεται ανά τραπέζι

■

Τα προϊόντα και οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούμε είναι από Έλληνες μικρούς παραγωγούς.

■

The products and raw materials that we use are from Greek local suppliers.

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)

■