



degustation menu

Νερό ντομάτας σε ζύμωση / λάδι βασιλικού

Tomato water in fermentation / basil oil

Προζυμένιο ψωμί / αρωματικό βούτυρο

Sourdough bread / herb butter

Βελουτέ σελινόριζας / κρέμα παρμεζάνας / καλοκαιρινή τρούφα

Celery root velouté / parmesan cream / summer truffle

Ταρτάρ γαρίδας / σαμπαγιόν άγριας ρόκας / γκρέιπφρουτ

Shrimp tartare / wild rocket sabayon / grapefruit

Μυλοκόπι / αγκινάρα Ιερουσαλήμ / άνηθος / μπρικ από σολομό Ταϋγέτου
Croaker / Jerusalem artichokes / dill / salmon caviar from the area of "Taygetos"

Φιλέτο μοσχάρι / μανιτάρι / μαύρο σκόρδο / πίκλα από Shimeji / καλαμπόκι
Veal fillet / mushroom / black garlic / Shimeji pickle / corn

**Τσουρέκι / crème montée φιστίκι Αιγίνης / παγωτό καϊμάκι /
νιφάδες τσουρεκιού / σάλτσα μαχλέπι & μαστίχα**
*Greek sweet bread / peanut crème montée / clotted ice cream /
Greek sweet bread flakes / mastic & mahleb sauce*

78€ ανά άτομο / per person