

Ορεκτικά

τόνος/ ζωμός άγρια χόρτα/ αγγούρι/ κολοκύθι/φυστίκι Αιγίνης/ μελιτζανοσαλάτα -13.90
καρπάτσιο φρέσκου ψαριού/ ταρτάρ χωριάτικης σαλάτας/ τομάτα σε ζύμωση/ ασκορδουλάκοι -13.20
γιουβαρλάκι/ ξινόχοντρος/ κολοκύθι/ μανιτάρι/ κρέμα σιτάρι/ βότανα -14.80
απάκι/ μανιτάρι κρέμα/ ανθόγαλο/ πετιμέζι -14.90

Σαλάτες

πολύχρωμες τομάτες/ καπνιστή γαλομυζήθρα/ κρεμμύδι πούδρα -10.80
χόρτα/ μανιτάρια ωμά και ψητά/ πίκλα κρεμμύδι/ σιτάρι/ αγουρίδα -11.90
πράσινη σαλάτα/ αγγούρι/ κολοκύθι/ φρούτα εποχής/ γραβιέρα/ λούντζα/ φαγόπυρο/ αγουρίδα -10.60
γαρίδα/ καλαμάρι/ μύδια/ αυγοτάραχο/ ζωμός θαλασσινών/ πορτοκάλι/ φοινόκιο/ κρεμμύδι -17.20

Κυρίως Πιάτα

ραβιόλι/ κολοκύθι/ βότανα/ ζωμός ανθόγαλο -14,80
καλιτσούνι χαρουπιού/ σοφεγάδα/ζωμός λαχανικών/ φαγόπυρο -13,50
καλαμάρι κονφί/ ρεβύθι/ αρνίσιος πατσάς/ κόλιανδρος / τομάτα -16,50
σουπιά στο μελάνι της/ μάραθο/ αφρός πατάτα/ χαρούπι/ καφές -17,70
ψάρι ημέρας στο κάρβουνο/τσιγαριαστά χόρτα/ τσάι από χόρτα/ κολοκύθι -32,00
κοκοράκι / ασκορδουλάκοι/ κοκκάρι/ πορτοκάλι/ καλαμπόκι -15,90
κατσικάκι φουριάτικο/ πετιμέζι/ θυμάρι/ πατατούλες -18,30
αρνί αντικριστό/ λαχανικά εποχής/ σινάπι/ ζωμός -20,50
μοσχάρι φιλέτο/ πατάτα/ κρέμα τομάτας/ κολοκύθι/ ανθόγαλο -39,00

Επιδόρπια

σοκολάτα μαύρη και γάλακτος κρέμα/ καρπός κακάο/ παστέλι/ καφές -8,00
γαστρίν/ παγωτό γιαούρτι/ χαρούπι/ αποξηραμένα φρούτα/ πετιμέζι -7,60
γαλομυζήθρα/ χαρούπι/ κόκκινα φρούτα -7,80

Starters

- tuna/ seasonal greens broth/ cucumber/ zucchini/ pistachio/ eggplant salad -13,90
fresh fish carpaccio/ summer salad tartar/ fermented tomato/ bulbs -13,20
xinohondros- cracked cereals, fermented milk/ wheat cream/ zucchini/ mushrooms -14,80
apaki- smoked pork/ mushroom cream/ anthogalo- goat butter/ molasses – 14,90

Salads

- tomatoes/ smoked galomyzithra- goat cheese/ onion powder -10,80
greens/ raw and grilled mushrooms/ pickled onions/ wheat/ agourida- early harvest grape's juice -11,90
green salad/ cucumber/ zucchini/ seasonal fruits/ gruyere/ lonza- cured pork/
buckwheat/ agourida- early harvest grape's juice -10,60
shrimp/ squid/ mussels/ bottarga/seafood bisque/ citrus fillet/ fennel/ onion -17,20

Main Courses

- ravioli/ zucchini/ herbs/ anthogalo- goat butter broth -14,80
kalitsouni- traditional carob pasta/ sofegada- braised vegetables/ broth/ buckwheat -13,50
squid confit/ chickpeas/ lamb tripe/ coriander/ tomato -16,50
cuttlefish braised with ink/ / potato foam/ carob/ coffee -17,70
grilled fresh fish / stir-fried greens/ green's extract/ zucchini -32,00
rooster / bulbs /shallot/ orange/ corn -15,90
free range goat/ molasses/ thyme/ baby potatoes -18,30
roasted lamb/ seasonal vegetables/ mustard leaf/ gravy -20,50
beef fillet/ potato/ tomato creme/ zucchini/ anthogalo- goat butter -39,00

Desserts

- bitter and milk chocolate creme / cocoa beans/ sesame seed bar/ coffee -8,00
gastrin- paper thin dough layers, ground nuts/ yoghurt ice cream/ carob/ dried fruits/ molasses -7,60
galomyzithra- goat cheese cream/ carob/ red fruits -7,80

