

ENGLISH MENU

Sea Bass Ceviche

Smoked seabass, oysters emulsion and kiwi granité

Shrimp “Saganaki”

Crispy lobster scented semolina cake with tomato jam and gruyere cheese espuma

Our Chefs Version of Pesto

Tagliatelle of calamari cooked in a tomato buerre blanc sauce and the 5 elements of pesto

Grouper “Athinaiki”

Grouper filet slowly roasted in charcoals with collagen emulsion and burnt vegetables powder

Slow-cooked lamb rack

Caramelized eggplants, capelleti stuffed with lamb neck, eggplant and raisin sauce

It's all about peach

Peach textures with bitter almond ice cream, salted white chocolate soil and menthe

Menu Price: €95.00 per person
(excluding drinks)

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Ceviche Λαβράκι

Καπνιστό λαβράκι με γαλάκτωμα από όστρακα και γρανίτα από ακτινίδιο και αγγούρι

Γαρίδες Σαγανάκι

Τραγανός αλμυρός χαλβάς, εμποτισμένος σε βούτυρο γαρίδας με ντομάτα, τартάρ απο γαρίδα, μαρμελάδα ντομάτας και μους από γραβιέρα

Καλαμάρι “pesto” του Τσιοτίνη

ταλιατέλες απο καλαμάρι σε νερό ντομάτας και τα 5 στοιχεία της κλασσικής pesto

Σφυρίδα Αθηναϊκή

Φιλέτο από σφυρίδα ψημένη στα κάρβουνα με γλάσο από το κολλαγόνο της και πούδρα από απανθρακωμένα λαχανικά

Σιγοψημένο αρνίσιο καρέ

Καραμελωμένες μελιτζάνες, capelleti γεμιστά με το λαιμό του αρνιού και σάλτσα από μελιτζάνα και σταφίδα

It's all about peach

Υφές από ροδάκινα με παγωτό πικραμύγδαλο χώμα αλατισμένης λευκής σοκολάτας και дуόσμος

Τιμή μενού: €95.00 ανά άτομο
(χωρίς ποτά)

ENGLISH MENU

Sea Bass Ceviche

Smoked seabass, oysters emulsion and kiwi granité

Shrimp "Saganaki"

Crispy lobster scented semolina cake with tomato jam and gruyere cheese espuma

Our Chefs Version of Pesto

Tagliatelle of calamari cooked in a tomato buerre blanc sauce and the 5 elements of pesto

Grouper "Athinaiki"

Grouper filet slowly roasted in charcoals with collagen emulsion and burnt vegetables powder

Slow-cooked lamb rack

Caramelized eggplants, capelleti stuffed with lamb neck, eggplant and raisin sauce

It's all about peach

Peach textures with bitter almond ice cream, salted white chocolate soil and menthe

Menu Price: €95.00 per person
(excluding drinks)

DEUTSCHES MENÜ

Wolfsbarsch Ceviche

Geräucherten Wolfsbarsch, Austern Emulsion und Kiwi Granité

Garnele "Saganaki"

Knuspriger Grießkuchen mit Hummerduft mit Tomatenmarmelade und Gruyère Käse Espuma

Unsere Chefs Version von Pesto

Tagliatelle von Calamari gekocht in Tomaten Buerre Blanc Sauce und die 5 Elemente von Pesto

Zackenbarsch "Athinaiki"

Zackenbarschfilet langsam in Holzkohle geröstet mit Kollagenemulsion und Pulver aus verbranntem Gemüse

Langsam gegartes Lammkarree

Karamellisierten Aubergine, gefüllte Cappelletti mit Lammhals, Augerginen und Rosinen Sauce

Es dreht sich alles um Pfirsich

Pfirsichtextur mit Bittermandeleis, gesalzene weiße Schokoladenerde und Minze

Menüpreis: €95.00 pro person
(getränke nicht inbegriffen)