



## BRUNCH

Αυγά ελευθέρας βοσκής Βενέτικου πάνω σε αγγλικό muffin, με σπανάκι, Ισπανικό Jamon (ισπανικό ζαμπόν), σάλτσα hollandaise και λάδι από σχοινόπρασο.

*Free range eggs benedict served on an English muffin, topped with spinach, Spanish Jamon (Spanish ham), hollandaise sauce and chives oil.*

€9

Γαλλικά τριγωνικά μίνι σάντουιτς με τυρί προβολόνη και καπνιστό χαμ, συνοδεύεται με σαλάτα και αυγά μάτια.

*French triangle mini sandwiches with provolone cheese and a rustic ham filling, served with a side salad and fried eggs.*

€8

Αυγά ελευθέρας βοσκής με αβοκάντο, πάνω σε πολύπορο ψωμί ολικής αλέσεως με τραγανό προσούτο, σχοινόπρασο και αρωματικό λάδι.

*Free range eggs with crushed avocado on top of wholemeal grain bread with crispy prosciutto, chives and herb oil.*

€8

Σολομός “Lox” πάνω σε αβοκάντο, κρεμώδες τυρί αρωματισμένο με βότανα και εσπεριδοειδή. Συνοδεύεται με σαλάτα με πέρλες κάρπης, παπαρδέλα αγγουριού, σπαράγγια, άνηθο, πασπαλισμένο με σπόρους chia.

*Lox salmon served on crushed avocado, herb and citrus cream cheese. Served with a side salad with capers, cucumber pappardelle, asparagus, dill and sprinkle with chia seeds.*

€9

Τηγανίτες με φρούτα του δάσους, αρωματισμένη κρέμα τυριού, λευκή γκανάζ σοκολάτα, σπιτική μαρμελάδα άγριων μούρων και γλυκό κραμπόλ.

*Pancakes with forest fruits, filled with aromatic cheese cream, white chocolate ganache, homemade wild berries marmalade and sweet crumble.*

€8

Τηγανίτες με σπιτική πραλίνα και γκρανόλα, φρέσκες φράουλες, γκανάζ σοκολάτας και mousse σοκολάτας γάλακτος.

*Pancakes served with our homemade praline and granola, fresh strawberries, chocolate ganache and milk chocolate mousse.*

€8

Τηγανίτες με κηρήθρα από μέλι, mousse μπανάνας, σως αλατισμένης καραμέλας, καραμελωμένες μπανάνες και κραμπόλ μαύρης σοκολάτας.

*Honeycomb pancakes with banana mousse, salted caramel, caramelized bananas and soil chocolate crumble.*

€8

## ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

Σαλάτα με τρυφερά φύλλα σπανάκι, φιλέτα πάπιας, κατσικίσιο τυρί εμπλουτισμένο με βατόμουρα, πορτοκάλι και φιστίκι Αιγίνης. Σερβίρεται με βινεγκρέτ από χαρουπόμελο και μηλόξυδο.

*Baby spinach salad with duck fillet, goat cheese enriched with cranberries, orange segments and pistachio. Served with carob honey and apple cider vinaigrette.*

€15

Σαλάτα θαλασσινών με χτένια, γαρίδες, φιλέτο λαυράκι και τόνου. Σερβίρεται με λαδολέμονο, τραγανά wakame και τζίντζερ τουρσί.

*Seafood salad with scallops, prawns, sea bass and tuna fillet. Served with wakame, pickled ginger and lemon olive oil dressing.*

€16

Δροσερή πράσινη σαλάτα με τριλογία κινόα, ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα, αρωματισμένο παντζάρι, κύβους αβοκάντο, ρόδι και dressing από passionfruit.

*Fresh green salad with quinoa trilogy served with mixed nuts, dry fruits, roasted beetroot, avocado cubes, pomegranate and passion-fruit dressing.*

€14

Φρέσκια πράσινη σαλάτα με παναρισμένο σε μούσλι κατσικίσιο τυρί, καραμελωμένα σύκα αρωματισμένα με θυμάρι, καβουρδισμένα φουντούκια, ντοματίνια, σπαγέττι από καρότο και dressing από εσπεριδοειδή.

*Mixed green salad with deep fried goat cheese thyme infused caramelized figs, cherry tomatoes, carrot spaghetti, roasted hazelnut and citrus dressing.*

€15

<p><b>Φρέσκια στρείδια.</b> <i>Fresh oysters.</i></p>	
<p>Ανά τεμάχιο/<i>Per piece</i></p>	<p>€3,5</p>

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ STARTERS

Λαυράκι “Σεβίτσε” ψημένο σε χυμό εσπεριδοειδών, συνοδευμένο με φινόκιο, φρέσκο κόλιανδρο και πουρέ κουνουπίδι.

*Ceviche of fresh local sea bass, marinated in citrus juice, coriander and cauliflower puree.*

€13

Μοσχαρίσιο “Καρπάτσιο” σερβιρισμένο με νιφάδες από τυρί αρωματισμένο με μούστο κόκκινου κρασιού “Μπαρόλο” και λάδι μαύρης τρούφας.

*Beef Carpaccio accompanied with Barolo wine flavoured cheese and truffle oil.*

€13

Ζουμερά χτένια σοσαρισμένα σε παρθένο ελαιόλαδο, σερβιρισμένα με τραγανά κροστίνι, wakame και αυγοτάραχο.

*Scallops sautéed in virgin olive oil, served with crispy crostini, wakame and fish roe.*

€15

Διλογία “Φουα Γκρα” με γλυκιά μαρμελάδα σύκο, πουρέ κάστανα, ζελέ αμαρέττο και σως από πετιμέζι.

*Two-way foie gras with sweet fig jam, smooth chestnut puree, amaretto gel and molasses sauce.*

€16

Τόνος “Tataki”, σερβιρισμένος με μαρινάδα σόγιας, φρέσκο κρεμμυδάκι και τζίντζερ.

*Tuna Tataki, served with soya sauce, spring onion and ginger.*

€13

Χταπόδι “Καρπάτσιο” με dressing εσπεριδοειδών, τζέλ από αγγουράκι και λεμόνι, και σαλάτα ρόκας.

*Octopus carpaccio with citrus dressing, refreshing cucumber and lemon gel and baby rocket salad.*

€13

Ζεστά ψωμάκια “Βαο Bun” με ξεψαχισμένη πάπια, σως “Hoisin”, σπαγέττι λαχανικών και καβουρδισμένο σουσάμι.

*Steamed buns with duck, hoisin sauce, vegetable spaghetti and sesame seeds.*

€14

Φρέσκος σολομός “Tartare” με ασιάτικο σως, κύβους από γλυκό μάνγκο, φασόλια “edamame”, φύκια “wagame”, αυγοτάραχο, πίκλες μουςτάρδας και βάση από αβοκάντο μους σερβιρισμένο με σορμπέ βασιλικού μοσχολέμονο.

*Fresh Salmon Tartare, dressed with Asian dressing, sweet mango cubes, edamame beans, wakame, orange roe, pickled mustard seeds, and avocado mousse base served with lime basil sorbet.*

€15

## ΚΥΡΙΩΣ MAIN

Γαρίδες με καρέ εποχιακών λαχανικών, σερβιρισμένες με αρωματισμένο κους κους με κρόκο Κοζάνης και σως καραβίδας.

*King prawns with seasonal vegetable cubes served with saffron couscous and langoustine sauce.*

€24

Φρέσκο φιλέτο κοτόπουλο αρωματισμένο με τρούφα σε σως εσπρέσο και γέμιση από σπανάκι. Σερβίρεται με κενέλ πατάτας.

*Fresh stuffed chicken fillet with spinach, seasoned with truffle and glazed with an espresso sauce. Served with potato quenelle.*

€15

Φιλέτο σολομού ψημένο σε κενό αέρος με σάλτσα από μάνγκο και τζίντζερ. Σερβίρεται με ψητά λαχανικά και πουρέ από σελινόριζα.

*Salmon fillet cooked in sous vide. Served with mango ginger sauce, grilled vegetables and celeriac puree.*

€18

Φρέσκια ταλιάτα μοσχαρίσια “Rib Eye”, 100% πιστοποιημένο Black Angus, σερβιρισμένο με πουρέ από μωβ περουβιανή πατάτα.

*Fresh rib eye tagliata, 100% certified Black Angus, with Peruvian purple potatoe puree.*

€26

Μοσχαρίσιο φιλέτο, σερβιρισμένο με φαγόπυρο σε ζωμό αποξηραμένων μανιταριών “Πορτσίνι” και πουρέ σελινόριζας.

*Beef fillet served with buckwheat, enriched with Porcini mushrooms and celeriac puree.*

€26

Ριζότο θαλασσινών αρωματισμένο με κρόκο Κοζάνης. Σερβίρεται με φρέσκο σολομό, μύδια και γαρίδες.

*Seafood risotto flavoured with saffron. Served with fresh salmon, mussels and prawns.*

€16

Ριζότο μανιταριών με κρέμα από σπαράγγια και “Καρπάτσιο” τρούφας.

*Mushroom risotto with asparagus cream and truffle Carpaccio.*

€15

Παπαρδέλες με καπνιστό σολομό Νορβηγίας, λεμονόχορτο και σπανάκι.

*Norwegian smoked salmon on pappardelle pasta with lemon grass and spinach.*

€16

Φιλέτο από φρέσκο λαυράκι γεμιστό με κινόα αρωματισμένο από μελάνι σουπιάς.

*Fresh sea bass fillet stuffed with squid ink quinoa.*

€17

Μπέργκερ φρέσκου σολωμού με αρωματικά βότανα, σερβιρισμένο σε μαύρο ψωμί Brioche, πράσινη αλοιφή από αβοκάντο, περιγιάκι και τραγανά τσίπς γλυκοπατάτας και μαγιονέζα “Sriracha”.

*Fresh salmon burger with herbs, served with black brioche, green avocado spread, teriyaki and crunchy sweet potato chips with Sriracha mayo dip.*

€16

Διλογία από χοιρινή κοιλιά και ψαρονέφρι, πουρέ σελινόριζας, σως από παλαιωμένο βαλσάμικο και εποχιακά λαχανικά.

*A duo of pork belly and pork loin served with celeriac puree, aged balsamic sauce and seasonal vegetables.*

€15

Φρέσκες ταλιατέλες με κοτόπουλο, λιαστές ντομάτες, σπανάκι και σπιτική σως πέστο.

*Fresh tagliatelle with chicken, sun-dried tomatoes, baby spinach, and homemade pesto sauce.*

€16

<p><b>ΠΙΑΤΕΛΕΣ PLATTERS</b> Ποικιλία τυριών και αλλαντικών. <i>Variety of cold cuts and cheeses.</i></p>	
<p>Μεσαία/<i>Medium</i></p>	<p>€14</p>
<p>Μεγάλη/<i>Big</i></p>	<p>€26</p>
<p>-----</p>	
<p>Ποικιλία φρούτων. <i>Variety of fruits.</i></p>	
	<p>€12</p>

## ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ DESERTS

Σουφλέ σοκολάτας σερβιρισμένο με παγωτό βανίλια.

*Chocolate soufflé served with vanilla ice cream.*

€7

“Creme brûlée” με φουτίκια, σιροπιαστά αμαρένα κεράσια, θρυματισμένο μπισκότο βανίλιας και παγωτό σοκολάτας.

*Pistachio creme brûlée, sweet amarena cherries, crushed vanilla biscuit and chocolate ice-cream.*

€9

