

Tasting Menu | Μενού Γευσιγνωσίας

185 per person | 185 ανά άτομο

Oyster | Στρείδι

Fresh oyster, verjus vinaigrette, pickled shallot, evoo
Φρέσκο στρείδι, βινεγκρέτ αγουρίδας, εσαλότ τουρσί, evoo

“Avgofeta” | Αυγοφέτα

Sourdough bread cooked like French toast, bottarga,
aged gruyere cream, marinated beef
Προζυμένιο ψωμί μαγειρεμένο σαν αυγόφeta, αυγοτάραχο,
κρέμα παλαιωμένης γραβιέρας, μαρινarisμένο μοσχάρι

Sourdough Bread | Ψωμί

Daily baked sourdough bread, spreads
Φρεσκοψημένο ψωμί, συνοδευτικά

Caviar 10g, Tuna (additional) | Χαβιάρι 10γρ, Τόνος (επιπλέον) +60

Thesauri caviar 10g, tuna tartare, fresh peas, lemongrass
Χαβιάρι Thesauri 10γρ., τόνος ταρτάρ, φρέσκος αρακάς, λεμονόχορτο

Mylokopi | Μυλοκόπι

Pine cured Mylokopi, baked and raw strawberries, aloe, smoked tea,
lemon verbena
Μυλοκόπι ελαφρά παστό σε πευκοβελόνες, ψητές και ωμές φράουλες, αλόη,
καπνιστό τσάι, λουίζα

Scallops, bianco | Χτένια

Pan-seared scallops, pancetta, black eyed beans, celeriac, “bianco” sauce
Χτένια, πανσέτα, μαυρομάτικα φασόλια, σελινόριζα, σάλτσα μπιάνκο

Sea bream, smoked eel | Τσιπούρα και καπνιστό χέλι

Sea bream, “canciofoles”, eggplant, black apple veil, smoked eel,
assyrτικο wine sauce
Τσιπούρα, “κανκιοφολες”, μελιτζάνα, πέπλο από μαύρο μήλο, καπνιστό χέλι,
σάλτσα από ασσύρτικο κρασί

Beef tenderloin | Μοσχαρίσιο φιλέτο

Beef tenderloin, black garlic, charred baby lettuce, bone marrow, aged gruyere,
crispy bread, beef jus
Μοσχαρίσιο φιλέτο, μαύρο σκόρδο, καψαλισμένη καρδιά μαρουλιού, μεδούλι,
παλαιωμένη γραβιέρα, τηγανητό ψωμί, μοσχαρίσιο ζου

Additional cheese course (additional) | Γεύμα τυριών (επιπλέον) +17

7 pieces of the rarest cheeses in Cyclades
7 κομμάτια σπάνιων τυριών από τις Κυκλάδες

Pre-dessert | Προ-επιδόρπιο

Salted milk sherbet | Σερμπέτ γάλα με αλάτι

Salted milk sherbet, dulcey ganache, apple geranium, prickly pear sauce,
chamomile oil, fresh flowers
Σερμπέτ γάλα με αλάτι, dulcey γκανάζ, αρμπapόριζα, σάλτσα από φραγκόσυκο,
λάδι χαμομήλι, φρέσκα λουλούδια

Mignardise | Γλυκίσματα

Vegetarian Tasting Menu

Χορτοφαγικό Μενού Γευσιγνωσίας

145 per person | 145 ανά άτομο

Organic Bread | Βιολογικό Ψωμί

Daily baked sourdough bread ,spreads
Φρεσκοψημένο προζυμένιο ψωμί, συνοδευτικά

Almond soup | Σούπα αμύγδαλο

Almond soup, fresh vegetables and fruits, fig leaf oil
Σούπα αμύγδαλο, φρέσκα λαχανικά και φρούτα, λάδι από φύλλα συκιάς

Tomatoes, chloro cheese | Πολύχρωμες ντομάτες, χλωροτύρι

Heirloom tomatoes, chloro cheese, spicy tomato soft gel, pickled vine shoots, tomato paste granola

Πολύχρωμες ντομάτες, χλωροτύρι, πικάντικο μαλακό ζελέ ντομάτας, αμπελοβλάστια τουρσί, γκρανόλα με πελτέ ντομάτας

Beet "apochte" | Καρπάτσιο από ψητό παντζάρι

Roasted beet carpaccio, Cyan cheese, raw beet, pickled mustard seeds, blackberry vinaigrette
Καρπάτσιο από ψητό παντζάρι, Κυανό τυρί, παντζάρια ωμά, σινάπι τουρσί, βινεγκρέτ βατόμουρο

Santorinian pasta | Φρέσκα ζυμαρικά

Fresh pasta, Santorinian peanut, fresh cheese foam, semi-dried tomatoes
Φρέσκα ζυμαρικά, Σαντορινιό φιστίκι, αφρός από φρέσκο τυρί, ημιαφυδατωμένες τομάτες

Additional cheese course (aditional) | Γεύμα τυριών (επιπλέον) +17

7 pieces of the rarest cheeses in Cyclades
7 κομμάτια σπάνιων τυριών από τις Κυκλάδες

Pre-dessert | Προ-επιδόρπιο

North Greece | Βόρεια Ελλάδα

Pine needles ganache, white chocolate, walnut sweet spoon, gooseberry sorbet
Γκανάζ από πευκοβελόνες, λευκή σοκολάτα, γλυκό του κουταλιού καρύδι, σορμπέ φραγκοστάφυλο

Mignardise | Γλυκίσματα