

# 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, μαριναρισμένο μοσχάρι

## Sourdough Bread | Ψωμί

Daily baked sourdough bread, spreads  
Φρεσκοψημένο ψωμί, συνοδευτικά

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

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

## Shi drum | Μυλοκόπι

Pine cured shi drum, 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,  
assyrtiko wine sauce  
Τσιπούρα, “κανκιόφολες”, μελιτζάνα, πέπλο από μαύρο μήλο, καπνιστό χέλι,  
σάλτσα από ασσύρτικο κρασί

## Beef tenderloin | Μοσχάρισιο φιλέτο

Beef tenderloin, black garlic, charred baby lettuce, bone marrow, aged gruyere,  
crispy bread, beef jus  
Μοσχάρισιο φιλέτο, μαύρο σκόρδο, καψαλισμένη καρδιά μαρουλιού, μεδούλι,  
παλαιωμένη γραβιέρα, τηγανητό ψωμί, μοσχάρισιο 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, αρμπαραόριζα, 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,  
αμπελοβλάστारा τουρσί, γκρανόλα με πελτέ ντομάτας

### Beet "apochte" | Καρπάσιο από ψητό παντζάρι

Roasted beet carpaccio, Cyan cheese, raw beet, pickled mustard seeds,  
blackberry vinaigrette

Καρπάσιο 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