
€ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- 8 Σούπα ημέρας
- 8 Φλογέρες παρμεζάνας
- 14 Ταρτάρ από φρέσκο ψάρι ημέρας με αρωματικά βότανα
- 14 Σαντορινιά φάβα με ψητό καλαμάρι και βινεγκρέτ από το μελάι του
- 16 Καπνιστός σολομός με κάπαρη, αυγό, κρεμμύδι, σως ταρτάρ
- 12 Αμπελοσαρμαδάκια παραδοσιακά, σως αυγολέμονο
- 10 Σουφλέ από παλαιωμένο γκούντα και τρούφα
- 18 Καρπάτσιο από μοσχαρίσιο φιλέτο με ρόκα, γραβιέρα, κρέμα μανιταριών και σελινόριζας
- 22 Ραβιολόνι με πουρέ κολοκύθας και φουά γκρα σοτέ

€ ΣΑΛΑΤΕΣ

- 10 Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, κριθαρομπουκιές και καπαρόφυλλα
- 12 Burrata βουβαλίσια με ντοματίνια κονφί και μαριναρισμένα λαχανικά σχάρας
- 10 Γαλλική σαλάτα με γκοργκοντσόλα, καρύδια και πράσινο μήλο
- 10 Πράσινη σαλάτα με αβοκάντο, καλαμποκοανθό και λαδολέμονο
- 12 Τρυφερό σπανάκι, καρδιές μαρουλιών, ζεστό τυρί σεβρ, λαχανικά, dressing φουντουκιού

€ ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ

- 10 Βίδες ντίνκελ με λαχανικά
- 16 Σπαγγέτι al pesto με βουβαλίσια μοτσαρέλα
- 14 Σπιτικά ραβιόλι με πορτσίνι και κατσικίσιο τυρί
- 18 Παπαρδέλες σπιτικές με ελάφι μαγειρεμένο στη κατσαρόλα
- 18 Κριθαρότο με φρέσκες γαρίδες Αιγαίου
- 18 Σπαγγέτι θαλασσινών (*γαρίδες, μύδια, κυδώνια*)

- 14 Ριζότο με γκοργκοντσόλα και τραγανό προσούτο
- 14 Ριζότο με μανιτάρια και τρούφα

€ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΜΙΚΡΟΥΣ ΦΙΛΟΥΣ

- 6 Ζυμαρικά βουτύρου ή με σάλτσα ντομάτας
- 10 Μοσχαρίσιο μπιφτέκι σκέτο ή με τυρί τσένταρ και πατάτες τηγανιτές
- 10 Σπιτικά σνιτσελάκια κοτόπουλου με πατάτες τηγανιτές

€ ΤΟ ΨΑΡΙ

- 20 Σολομός ψητός teriyaki με μαύρο ρύζι και μουσλίν ταραμά wasabe
- 24 Τόνος miso με σουσάμι και φασολάκια edamame
- 20 Λαβράκι saltimbocca με πουρέ σελινόριζας,μανιτάρια και σπανάκι σοτέ
- 24 Μπακαλιάρος φιλέτο με πουρέ από μαραθόριζα και παντζάρι

€ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

- 16 Κοτόπουλο φιλέτο γεμιστό με μοτσαρέλα, κονφί ντομάτα και ρόκα, πουρές πατάτας
- 18 Ψαρονέφρι σοτέ με σάλτσα calvados, πουρέ κολοκύθας, σταφίδες και κάστανα
- 30 Μοσχαρίσιο φιλέτο με frittata πατάτας και πράσινα σπαράγγια, σως μαδέρα ή pepper
- 38 Φιλέτο με φουά γκρα

€ ΑΠΟ ΤΟ GRILL

- 14 Burger από μοσχαρίσιο κιμά, ροκφόρ ή barbeque σως ή τσένταρ
- 22 Ταλιάτα από μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα με πατάτες τηγανιτές και πράσινη σαλάτα
- 28 Ribeye βοδινό Black Angus, πατατούλες γαλλικές και λαχανικά βουτύρου, σως ολλαντέζ
- 70 Σατωμπριάν με σως μπερνέζ, πατάτες τηγανιτές και πράσινα σπαράγγια (500γρ. για 2 άτομα)

€ ΓΛΥΚΑ

- 8 Κρεμ μπρυλέ με πικραμύγδαλο
- 8 Λέμον ταρτ
- 8 Μαρέγκα μανταρίνι
- 8 Μιλφέϊγ με φύλλα αμυγδάλου και κρέμα μόκα
- 10 Κροκάν σοκολάτας caramelia με καραμελωμένα ποπ κορν
- 8 Μολώ σοκολάτας (20 min)
- 6 Παγωτό 2 μπάλες (σοκολάτα, κρέμα, φράουλα)
- 8 Σπιτική ζεστή μηλόπιτα με σαντιγύ

€ ΤΥΡΙΑ

- 14 Ποικιλία ελληνικών και γαλλικών τυριών (2 άτομα)

- 2 Χρέωση άρτου κατ' άτομο-παραδοσιακά φρεσκοψημένα μπαγκετίνια

Στην παρασκευή των πιάτων χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και γνήσια ελληνική φέτα από αιγοπρόβειο γάλα. Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο και ηλιέλαιο

* Στις ανωτέρω παρασκευές μπορεί να χρησιμοποιήθηκαν φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες.

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις και ο εκάστοτε αναλογών ΦΠΑ.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αναλυτικών αποδείξεων θεωρημένων από την αρμόδια ΔΟΥ.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)

Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Άγγελος Σιούγκαρης