

Καλοκαίρι 2026



# Dinner Menu

GF χωρίς γλουτένη | V vegetarian | VG vegan | DF χωρίς γαλακτοκομικά | N ξηροί καρποί | SF ψάρι/θαλασσινά

Σημείωση μενού: Παρακαλούμε ενημερώστε την ομάδα μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις. Ορισμένα πιάτα μπορούν να προσαρμοστούν κατόπιν αιτήματος.

Καλοκαίρι 2026

## Για Αρχή

Προζυμένιο Ψωμί Φυσικής Ωρίμανσης | €6

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο | ρίγανη | ελιές

VG

Τριλογία Ελληνικών Αλοιφών | €13

Λευκός ταραμάς mousse | τζατζίκι με απαλό άρωμα σκόρδου | τυροκαυτερή από γαλοτύρι

Θεσσαλίας | χειροποίητη πίτα

SF

Πουγκιά Σκοπέλου | €14

Τυρί Σκοπέλου | Αζάν coulis | sauce αριάνι | μυρωδικά κήπου

V

Κολοκυθοκεφτέδες | €14

Tartare γαρίδας | κρέμα αβοκάντο

SF

Υφές Μανιταριών | €16

Duxelles | εποχιακά μανιτάρια | τσάι μανιταριών | αφρός ξινήs μυζήθρας

V | GF

Αστακός Baby Gem | €

Ψητό baby gem | ουρά αστακού | κρέμα γραβιέρας | sauce λεμόνι-τρούφα

GF | SF

GF χωρίς γλουτένη | V vegetarian | VG vegan | DF χωρίς γαλακτοκομικά | N ξηροί καρποί | SF ψάρι/θαλασσινά

Σημείωση μενού: Παρακαλούμε ενημερώστε την ομάδα μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις. Ορισμένα πιάτα μπορούν να προσαρμοστούν κατόπιν αιτήματος.

Καλοκαίρι 2026

## Raw

### Μεσογειακό Ceviche | €26

Ψάρι ημέρας | φρέσκα λαχανικά | chili | λευκός ταραμάς | consommé ντομάτας  
GF | DF | SF

### Beef Tartare | €23

Ρύζι sushi | χωριάτικο φύλλο | soy-truffle dressing  
—

## Σαλάτες

### Το Κουαρτέτο της Χωριάτικης | €18

Χωριάτικη | γαλοτύρι Θεσσαλίας | vinaigrette χωριάτικης | χειροποίητο ελιόψωμο  
V

### Beetroot | €17

Φασολάκια | μαύρα μούρα | κατσικίσιο τυρί | φιστίκι | raspberry vinaigrette  
V | GF | N

### Zucchini | €14

Κολοκυθάκι | αγγούρι | αβοκάντο | πίκλα κουνουπίδι | καβουρδισμένο φιλέ αμυγδάλου  
dressing τρούφας & λεμονιού

V | GF | N

### Quinoa | €19

Λαχανικά | γαρίδα | φρέσκα πράσινα φύλλα | dressing μάνγκο-passion fruit | πούδρα  
ροδάκινου & τεκίλας  
GF | DF | SF

GF χωρίς γλουτένη | V vegetarian | VG vegan | DF χωρίς γαλακτοκομικά | N ξηροί καρποί | SF ψάρι/θαλασσινά

Σημείωση μενού: Παρακαλούμε ενημερώστε την ομάδα μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις. Ορισμένα πιάτα  
μπορούν να προσαρμοστούν κατόπιν αιτήματος.

Καλοκαίρι 2026

## Ριζότο | Ζυμαρικά

Κριθαρότο Κολοκύθας με Γαρίδες | €24

Καπνιστή pancetta | τραγανό prosciutto  
SF

Cacio e Pepe | €18

Pecorino | μαύρο πιπέρι | πραλίνα φουντούκι-τρούφα  
V | N

Ριζότο Hünkâr | €26

Μοσχάρι κοκκινιστό | Καπνιστή μελιτζάνα | μπουκιές καπνιστού τυριού σαγανάκι  
GF

Linguine alle Vongole | €24

Αχιβάδες | chili | σκόρδο | μαϊντανός | λεμόνι | εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο  
DF | SF

Pappardelle με Ragù Μανιταριών | €21

Soy | σκόρδο | cognac  
V

GF χωρίς γλουτένη | V vegetarian | VG vegan | DF χωρίς γαλακτοκομικά | N ξηροί καρποί | SF ψάρι/θαλασσινά

Σημείωση μενού: Παρακαλούμε ενημερώστε την ομάδα μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις. Ορισμένα πιάτα μπορούν να προσαρμοστούν κατόπιν αιτήματος.

## Κυρίως Πιάτα

### Coq au Vin Croquette | €24

Σιγομαγειρεμένο πουλερικό | τοπικός τραχανάς | λαχανικά | σπαράγγια | hollandaise  
καλαμποκιού | coq au vin jus

### Κατσίκι | €30

Κρέμα αγκινάρας | ρανέ πατάτας-καρότου | αρακάς | jus ψητού κατσικιού  
GF

### Χοιρινό Φιλέτο “Πρασοσέλινο” | €24

Κρέμα σελινόριζας | καραμελωμένο πράσο | αφρός αυγολέμονο | demi-glace  
GF

### Μοσχαρίσιο Φιλέτο | €37

Κρέμα μελιτζάνας | σπαράγγια | καπνιστό μαύρο πιπέρι Sarawak | αφρός ξινής μυζήθρας |  
demi-glace τρούφας  
GF

### Ψάρι “Στιφάδο” | €32

Καραμελωμένα κρεμμύδια | εποχιακά χόρτα | emulsion πατάτας | σάλτσα στιφάδου  
GF | SF

### Φιλέτο Σολομού | €28

Εποχιακά χόρτα | μανιτάρια | κρέμα wasabi | τραγανό μαύρο ρύζι | σουσάμι | ouzo teriyaki  
SF

### Φιλέτο Τόνου | €31

Couscous παντζαριού | ψητά σπαράγγια | κρέμα λεμονιού | σουσάμι | ponzu sauce  
SF

GF χωρίς γλουτένη | V vegetarian | VG vegan | DF χωρίς γαλακτοκομικά | N ξηροί καρποί | SF ψάρι/θαλασσινά

Σημείωση μενού: Παρακαλούμε ενημερώστε την ομάδα μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις. Ορισμένα πιάτα  
μπορούν να προσαρμοστούν κατόπιν αιτήματος.

Καλοκαίρι 2026

## Γλυκά

### Αμυγδαλωτό | €12

Παραδοσιακό γλυκό Σκοπέλου | κρέμα τριαντάφυλλο | Amaretto | καϊμάκι | παγωτό ρυζόγαλο |  
λιωμένη καραμέλα  
V | N

### Queen Pavlova | €12

Μαρέγκα | κρέμα cheesecake λευκής σοκολάτας | macerated κόκκινα φρούτα  
V | GF

### Chocolate Spark | €14

Μαλακό μπισκότο σοκολάτας | ganache μαύρης σοκολάτας | παγωτό μαύρης σοκολάτας | sauce  
λευκής σοκολάτας | θυμάρι | λεμόνι | ελαιόλαδο  
V

### Παγωτό – per scoop | €4

Ποικιλία από διάφορες γεύσεις παγωτών και σορμπέ  
V

GF χωρίς γλουτένη | V vegetarian | VG vegan | DF χωρίς γαλακτοκομικά | N ξηροί καρποί | SF ψάρι/θαλασσινά

Σημείωση μενού: Παρακαλούμε ενημερώστε την ομάδα μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις. Ορισμένα πιάτα  
μπορούν να προσαρμοστούν κατόπιν αιτήματος.