

*Golden Anniversary
Degustation Menu*

Executive Chef, Stefanos Papanikolaou

Amuse Bouche

Χρυσ αφένιες γαρίδες κανταΐφι, με κρέμα ντομάτας και φέτα
Καλαβρύτων αρωματισμένη με γλυκάνισο και ούζο
Shrimps coated in crispy phyllo, with cream of tomato and feta cheese
flavoured with anise and ouzo

*

Ελληνικό καβούρι, μαγιονέζα με αυγοτάραχο, αβοκάντο Κρήτης,
άγριο σκόρδο, πίκλα ραπανάκι και λάδι μάραθου
Greek crab, roe mayonnaise, Cretan avocado, wild garlic,
pickled radish and fennel infused oil

*

Ριζότο με κρέμα από ψητά παντζάρια, φρούτα του δάσους,
κρέμα κασικίσιου τυριού, καραμελωμένα αμύγδαλα
Risotto with cream of roasted beetroot, forest fruits, goats' cheese,
and caramelized almonds

*

Μυλοκόπι με άγρια χόρτα εποχής, κρέμα από κολοκάσι Ικαρίας
και σάλτσα μανταρίνι με λουίζα και κρόκο Κοζάνης
Croaker with wild seasonal herbs, taro root cream from Icaria
and tangerine sauce with lemon verbera and saffron from Kozani

ή

Καρέ αρνιού με γλυκόξινη μελιτζάνα
με κίμινο, μαύρο σκόρδο και σάλτσα από θυμάρι
Rack of lamb with sweet and sour eggplant
with cumin, black garlic and thyme sauce

*

Επιδόρπιο έκπληξη
Surprise dessert

75€ p.p.