

MENU CREATED BY CONSULTANT CHEF
Gikas Xenakis

EXECUTIVE CHEF
Vasilis Giannoulis



ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ
WHOLE WHEAT SOURDOUGH BREAD

ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
MINI THESSALONIKI BREAD RING

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ, ΤΣΙΛΙ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ
OLIVE OIL WITH HERBS, CHILLI AND LEMON

Ορεκτικά / Appetizers

ΛΑΒΡΑΚΙ ΜΑΡΙΝΑΤΟ Ζωμός σταφυλιού, καυτερή πιπερίτσα, δεντρολίβανο και σταμναγκάθι MARINATED SEABASS Grape broth, chilli pepper, rosemary and spiny chicory	23.00
ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ Κρεμώδης σάλτσα από βότανα, σταφίδες και αφρός λεμονιού GRILLED ARTICHOKE Creamy herb sauce, raisins and lemon foam	17.00
TARTARE ΜΟΣΧΟΥ Αφρός μελιτζάνας, μαγιονέζα από πιπεριές Φλωρίνης και τραγανά κρεμμύδια VEAL TARTARE Eggplant foam, Florina red pepper mayonnaise and crispy onions	22.00
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΨΗΤΟ Κρέμα φάβας, φινόκιο και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών GRILLED CALAMARI Fava cream, fennel and citrus vinaigrette	19.00
ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ ΣΑΓΑΝΑΚΙ Σε κρούστα από φιστίκι Αιγίνης, μαρμελάδα βερίκοκο, τσίλι και αρμπαρόριζα PAN-SEARED METSOVONE CHEESE Aegina pistachio crust, apricot jam, chilli and geranium	14.00
ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ Με ξινό τραχανά Μετσόβου, φέτα, κρέμα τομάτας και σάλτσα δυόσμου ZUCCHINI PIE Metsovo sour frumenty, feta cheese, tomato cream and spearmint sauce	14.00
ΧΤΑΠΟΔΙ ΨΗΤΟ Κρέμα καπνιστού ταραμά, μαριναρισμένη τομάτα και κρίταμο GRILLED OCTOPUS Smoked fish roe cream, marinated tomato and sea fennel	19.00



Σαλάτες / Salads

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ Ντοματίνια βελανίδια, παλαιωμένη φέτα Μετσόβου, κρίταμο και άγρια ρίγανη GREEK SALAD Cherry tomatoes, aged feta cheese from Metsovo, sea fennel and wild oregano	12.00
ΚΑΨΑΛΙΣΜΕΝΑ ΒΛΙΤΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ Κολοκυθάκια βιολογικά, σκορδαλιά αμυγδάλου και φρέσκο μάραθο SCORCHED AMARANTH GREENS Organic zucchini, almond garlic dip and fresh fennel	14.00
ΠΑΝΤΖΑΡΙ Σιγοψημένα παντζάρια, μούς γαλοτύρι, γλάσσο πετιμέζι και πορτοκάλι BEETROOT Slow-cooked beets, galotyri cheese mousse, grape molasses glaze and orange	15.00

Κυρίως Πιάτα / Main Dishes

ΠΕΣΤΡΟΦΑ ΑΩΟΥ Καψαλισμένα αλμυρικά, αχιβάδες και σάλτσα λεμονόχορτο TROUT FROM AOS RIVER Scorched tamarinds, clams and lemongrass sauce	28.00
ΛΑΒΡΑΚΙ ΨΗΤΟ Πουρές σελινόριζας, βλίτα, σάλτσα από πιπεριά Φλωρίνης GRILLED SEA BASS Celeriac purée, amaranth greens, Florina red pepper sauce	29.00
ΚΟΥΣ ΚΟΥΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ Ψάρι ημέρας, καλαμάρι, ούζο, ψητές τομάτες και μάραθο THESSALONIKI COUS COUS Fish of the day, calamari, ouzo, roasted tomatoes and fennel	26.00
ΜΕΛΩΜΕΝΟ ΑΡΝΑΚΙ Μελιτζάνα ιμάμ, ξυνομυζήθρα, κρέμα μαϊντανού και σάλτσα αρωματισμένη με κύμινο HONEYED LAMB Eggplant "imam" stew, "xynomizithra" cheese, parsley cream and cumin-flavored sauce	28.00
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΝΙΟΚΙ ΠΑΤΑΤΑΣ Άγρια μανιτάρια Πίνδου, κρέμα από παλαιωμένη γραβιέρα Μετσόβου και φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα HOMEMADE POTATO GNOCCHI Wild Pindus mushrooms, aged Metsovo gruyere cream and fresh black truffle	24.00
ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΚΟΚΟΡΑ Φρέσκια τομάτα, μαντζουράνα και αφράτη μπεςσαμέλ γραβιέρας PASTITSIO WITH COUNTRY ROOSTER Fresh tomato, marjoram and fluffy gruyere-flavored béchamel	24.00
ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ Κρέμα γλυκοπατάτας, βασιλομανίταρα, ψητά κρεμμυδάκια και σάλτσα από ξινόμαυρο κρασί BEEF FILLET Sweet potato cream, porcini mushrooms, grilled onions and "xinomavro" wine sauce	34.00

Γλυκά / Desserts

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΚΕΡΑΣΙΑ

14.00

Κρέμα σοκολάτας, μαρμελάδα κεράσι,
φιστίκι Αιγίνης και παγωτό kirsch

CHOCOLATE AND CHERRIES

Chocolate cream, cherry jam,
Aegina pistachio and kirsch ice cream

ΑΝΘΟΤΥΡΟ ΜΕΤΣΟΒΟΥ ΜΕ ΜΕΛΙ

12.00

Κρέμα ανθότυρου με μέλι ελάτης, φράουλα,
τραγανό ζυμαράκι και σορμπέ φράουλα

METSOVO ANTHOTYRO CHEESE WITH HONEY

Anthotyro cheese cream with fir honey, strawberry,
crispy dough and strawberry sorbet

ΤΣΟΥΡΕΚΙ

12.00

Μούς τσουρέκι, κέικ αμυγδαλο, μαρμελάδα βερίκοκο,
λουίζα και σορμπέ βερίκοκο

"TSOUREKI" BRIOCHE

"Tsourekí" brioche mousse, almond cake, apricot jam,
lemon verbena and apricot sorbet

