

New Year's Menu

à la carte

Plateau 21€

επιλεγμένα τυριά & αλλαντικά / selection of cheeses & charcuteries

Σούπα Μανιταριών / Mushroom Soup 12€

με σαντιγί τρούφας / with truffle whipped cream

Σαλάτα Πράσινη Ρόδι / Pomegranate Green Salad 14€

φύλλα baby, κατσικίσιο τυρί, καραμελωμένα φουντούκια
ρόδι, vinaigrette ρόδι

baby leaves, goat cheese, caramelized hazelnuts,
pomegranate, pomegranate vinaigrette

Ceviche Λαυράκι / Sea Bass Ceviche 16€

με ρόδι, αγουρίδα & τσίλι / pomegranate, sour grape & chilli

Ραβιόλι / Ravioli 16€

γεμιστό με μοσχάρι, σε ζωμό κρεμμυδιού & παλαιωμένο βαλσάμικο
beef, onion broth & aged balsamico

Κιμαδόπιτα / Minced Meat Pie 12€

πίτα ροδίτικη με κιμά / traditional minced meat pie

Μουσακάς / "Mousaka" 16€

Μάγουλα Μοσχαρίσια / Beef Cheeks 20€

με πουρέ πατάτας & τρούφα / mashed potatoes & truffle

Wellington Beef 24€

φιλέτο μοσχάρι, prosciutto, duxelle μανιταριών & σάλτσα porto
beef fillet, prosciutto, mushrooms duxelle & porto sauce

Tri-tip Ταλιάτα / Tri-tip Tagliata 30€

πατάτες baby, gremolata / baby potatoes, gremolata

Γιουβέτσι Αστακού / Lobster "Giouvetsi" 34€

σε ζωμό από ξερό μάραθο, άνηθο & λάδι τρούφας
fennel broth, dill & truffle oil



New Year's Menu

à la carte

Children's Menu

Κεφτεδάκια / Meatballs 12€

σερβίρνται με πατάτες baby / served with baby potatoes

Λαζάνια / Lasagne 10€

sweet end...

Κρέμα Φυστίκι με φρούτα / Pistachio Cream 10€

raspberries, παγωτό φυστίκι
raspberries, pistachio ice cream

Κορμός Σοκολάτας / Chocolate Mosaic Body 10€

παγωτό φουντούκι, καραμέλα κηρήθρα
hazelnut ice cream, honey comb

