

MENΟΥ



Πέμπτη 29 Ιουλίου 2021

CHEFS

Μανώλης Παπουτσάκης
Γιώργος Τρουμούχης, Σπύρος Κουγιός

SOMMELIER

Παναγιώτης Αλεξανδρής

ΜΕΓΑΛΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ

Caterplus • Christodoulides • Θαλασσινός Κήπος - Kamiros Fish • Rammos Food Services • Ariston Rhodes

ΧΟΡΗΓΟΙ

Kozas Food Service • Kostopoulos HORECA • Movenpick Froneri • Clean & Paper • Dimelis Food
Afric Γενική Εμπορική • ΕΛΕΤΡΟ • Το Παγωτοπωλείο • AMDA Consultants F&B • Π.Σαρρής Εξοπλισμοί Εστίασης • 4Chef

ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΕΣ

O-life • Μελισσοκομική Δωδεκανήσου • Nestle • S. Pellegrino • Acqua Panna

ΚΑΛΕΣΜΑΤΑ

Ντάκος croustade 'γεμιστά' με καπνιστή σαρδέλα (ΜΠ*)
Γιαπράκι, αμπελόφυλλο, γιαούρτι, αυγολέμονο (Ν*)

Deutz Brut Classic, Λευκό

Καβουρμάς, γλυκάδια αρνιού, ταρτάρ μοσχάρι, αυγό (Ν)
Μπύρα Noble Ale

Κρέμα στάκας, αυγό ορτυκιού, 'καμένα' βλίτα, καλοκαιρινή τρούφα (ΜΠ)
Nostos the Journey 2017, Λευκό (Roussanne), Οινοποιείο Μανουσάκης

Σαλμός, βακαλάος, χόρτα, πατάτα, ταραμάς, κατσικίσιο γάλα (Ν)
Δάκρυ του Πεύκου 2020, Ρετσίνα (Ασύρτικο), Οινοποιείο Κεχρής

Το πιλάφι του κρητικού γάμου με κατσικάκι τσιγαριστό και χαβιάρι (ΜΠ)
Château Julia 2019, Κόκκινο (Merlot), Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη

Ιβίσκος, καϊσι, δεντρολίβανο, ροδοσταμιά (Ν)
Κρητικό ξεροτήγανο 'lemon-melon pie' (ΜΠ)

Άρμα 2018, Λευκό (Αθήρι, Riesling, Μοσχάτο Αλεξάνδρειας), Οινοποιείο Αλεξανδρής

ΚΕΡΑΣΜΑΤΑ

Τάρτα λυχναράκι με κεράσι σε κρασί λιαστό (ΜΠ)
Ματσόγαλο με κανέλα (Ν)

Amaretto Bourbon Sour

Τιμή μενού: 85 € / άτομο
Τιμή wine pairing: 35 € / άτομο

(*) ΜΠ: Πιάτο του Μανώλη Παπουτσάκη | Ν: Πιάτο του Noble