

# MENΟΥ



Τρίτη 27 Ιουλίου 2021

## CHEFS

Μιχάλης Νουρλόγλου  
Γιώργος Τρουμούχης, Σπύρος Κουγιός

## SOMMELIER

Παντελής Αμερικάνας

## 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

Κανόλι με κουκουνάρι και φρούτο του πάθους (MN\*)  
Τάρτα καβουριού Israhhan (MN)  
Μαλαθρόπιτα με άγρια χόρτα και ρίζες σε ζύμωση (N\*)  
Ταρτάρ αστακού με γαρίδα και τσιγκρολέμονο (N)

*Μελισσόπετρα 2020, Λευκό (Gewürztraminer), Κτήμα Τσέλεπου*

\*\*\*\*\*

Καμένη θάλασσα (MN)  
Ραβιόλι γεμιστό με αχινό, καπνιστά μύδια και καμένο πράσο  
Σουπιόρυζο (N)  
με μετάξι, πορτοκάλι και μπισκότο αμυγδάλου

*Chardonnay 2020, Λευκό, Κτήμα Κατσαρού*

\*\*\*\*\*

Μπαρμπούνι (MN)  
με πουρέ ρεβίθι - ροδάκινο, παστουρμά και σάλτσα gastrrique με πιπερόριζα

*The Sun Rosé 2018, Αυγουσιτιάτης, Κτήμα Γράμψα*

Καπαμάς (N)  
Αρνάκι με μελιτζανάκι, πλιγούρι και αρωματικά

*Κτήμα Παπαϊωάννου Κόκκινο 2016, Αγιωργίτικο*

\*\*\*\*\*

Πεπόνι σε ώσμωση (MN)  
με αγγούρι, λεμονόχορτο και σορμπέ καρύδας  
Μαρμαρίτες (N)  
Σουσάμι, μέλι, πορτοκάλι και καρύδια

*Veuve Clicquot Brut, Λευκό*

\*\*\*\*\*

## ΚΕΡΑΣΜΑΤΑ

Κορόμηλο, βατόμουρο (MN)  
Τηγανίτες με ρετσέλι (N)

*Άρμα 2018, Λευκό (Αθήρι, Riesling, Μοσχάτο Αλεξάνδρειας), Οινοποιείο Αλεξανδρήs*

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

(\*) MN: Πιάτο του Μιχάλη Νουρλόγλου | N: Πιάτο του Noble