

MENΟΥ



Τετάρτη 28 Ιουλίου 2021

CHEFS

Γίκας Ξανάκης
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

Συμιακό γαριδάκι σαγανάκι, τοστ με συμιακή γαριδούλα, και αρώματα γλυκάνισου με κρέμα φέτας (ΓΞ*)
Χορτόπιτα, χορταρικά μαγειρεμένα και ωμά πάνω σε χωριάτικο φύλλο και φέτα Καλαβρύτων (ΓΞ)
Ρουζούνια, ντομάτα, ρεβίθια, μανιτάρι και δυόσμος (N*)
Ροδίτικη γραβιέρα με τρούφα (N)

Φεγγίτες 2019, Ροζέ (Grenache Rouge, Cabernet Sauvignon), Κτήμα Οινογένεσις

Φρέσκο ελληνικό καβούρι (ΓΞ)
Κρέμα μαραθόριζας, ροδάκινο και αφρός αρωματισμένος με χαμομήλι, και φέτα Καλαβρύτων
Πλακί (N)
Καλκάνι, ανθός κολοκυθιού, αχινός, κρεμμύδια, χαβιάρι

Sauvignon Blanc 2020, Λευκό, Κτήμα Άλφα

Αιγαιοπελαγίτικη σφυρίδα (ΓΞ)
Κρέμα κολοκυθιού, αχνιστά όστρακα, βλίτα και σάλτσα κακαβιάς

Ασύρτικο 2020, Λευκό, Κτήμα Γαίας

Αλιά με κουκουμάρια (N)
Μοσχάρι Wagyu, μανίτες, φασκόμηλο

Κτήμα Κατσαρού Κόκκινο 2015, Cabernet Sauvignon, Merlot

Κρέμα λευκής σοκολάτας (ΓΞ)
Γιαούρτι, βερίκοκα σε υφές, λουίζα και τραγανό παστέλι

Πεταλούδες (N)
Χαρούπι, οξαλίδες, σύκο, λεβάντα

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

ΚΕΡΑΣΜΑΤΑ

Τρουφάκι ελληνικού καφέ, τριαντάφυλλο, τζελ γάλακτος και κάρδαμου (ΓΞ)
Ανεβατό, ελληνικός καφές, ελαιόλαδο (N)

Πέτρα 2019, Ροζέ (Μανδηλαριά, Grenache Rouge, Cabernet Franc), Οινοποιείο Αλεξανδρής

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

(*) ΓΞ: Πιάτο του Γκίκα Ξενάκη | N: Πιάτο του Noble