

MENΟΥ



Παρασκευή 30 Ιουλίου 2021

CHEFS

Πάυλος Κυριάκης
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

Σαρδέλα / ντομάτα / ούζο / μπισκότο σουπιάς (*ΠΚ)
Αγκινάρα / τρούφα / καφές / αυγολέμονο (ΠΚ)
Μαρινάτο / στρείδι / αμμοσωλήνας / πεπόνι / δεντρολίβανο / σκόρδο (*N)
Καγιανάς / ντομάτα / αυγά / τσιρίγγια (N)

Ούζο Βαρβαγιάννη Πράσινο

Αστακός / λάδι πεύκου / πράσινη φάβα / ροδάκινο / νεροκάρδαμο (N)
Βασιλικό καβούρι / χαβιάρι / φρούτα του πάθους / αβοκάντο / κόλιανδρος (ΠΚ)

Sauvignon Blanc Fumé 2020, Λευκό, Κτήμα Άλφα

Κιαπάπι / κουνέλι / κόκκινο κρασί / κρεμμύδι / πιπεριά / ντομάτα (N)
Pinot Noir Sole 2018, Κόκκινο, Κτήμα Βιβλία Χώρα

Αρνί σέλα / μελιτζάνα / καπνιστό γιαούρτι / μυρωδικά (ΠΚ)
*Πολίτης του Κόσμου 2017, Κόκκινο (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Μανδηλαριά),
Οινοποιείο Αλεξανδρής*

Σκάδια / σύκα / παστελαριές / πραλίνα σουσαμιού / παγωτό μενεξές (N)
Σαλάτα φρούτων / σορμπέ μούρο / κρέμα λεμόνι (ΠΚ)

Φι, Φατουράδα, Λικέρ κανέλας, Γ. Κουλέλης & Μ. Κοψαχείλη

ΚΕΡΑΣΜΑΤΑ

Κουαρέλες Madeleine / κηρήθρα (N)
Καραμέλα φρούτων (ΠΚ)

Σάμος Vin Doux 2020, Λευκό (Άσπρο Μοσχάτο), ΕΟΣ Σάμου

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

(*) ΠΚ: Πιάτο του Παύλου Κυριάκη | N: Πιάτο του Noble