



MENΟΥ

Τρίτη 26 Ιουλίου 2022

CHEFS

Γιακαλής Παναγιώτης
Τρουμούχης Γιώργος, Κουγιός Σπύρος – Κορωνάιος Μάριος (Pastry Chef)

SOMMELIER

Καρανικόλας Αλέξανδρος

ΜΕΓΑΛΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ:

Ariston Rhodes • Caterplus • Christodoulides • Delifrance
Θαλασσινός Κήπος – Kamiros Fish • Kozas Food Service • Rammos Food Service

ΧΟΡΗΓΟΙ:

4Chef • Afric Γενική Εμπορική • AMDA • Canaves Oia • Clean Paper • Dimellis Food • ΕΛΕΤΡΟ
Μ. Γόμπος & Σια • Κωστόπουλος Horeca • NESPRESSO Professional
Παγωτοπωλείο • Σαμουράκης Σάββας Κοσμήματα • Π. Σαρρής • Σκόνης Ε.Π.Ε.

ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΕΣ:

S. Pellegrino - Aqua Panna • O-life

ΚΑΛΕΣΜΑΤΑ

Κροκέτα μπακαλιάρου με σκορδαλιά αρωματισμένη με σαφράν (ΓΠ)*
Παστέλι με φουά γκρα και χέλι μαριναρισμένο σε σόγια (ΓΠ)
Φραγκόκοτα, μαρούλια σε ζύμωση, στάχτη λεμονιού (N)*
Κροζούμι, σφυρίδα ταρτάρ με γάρο, κρεμμύδι και νεράντζι (N)

Mousse και αυγά αχινού, με αφρό από ούζο και λεμόνι (ΓΠ)

Σουπιόριζο με ζωμό από παλαιωμένο ρύζι, γαριδάκι λινδιακό, μελάνι σουπιάς και πορτοκάλι (N)

Μπακαλιάρος με κρούστα λιαστής ντομάτας, αυγολέμονο από μάραθο, αλμύρα και αγκινάρες (ΓΠ)

Αλιά με κουκουμάρια, βοδινό και γάρο Wagyu A5, μανίτες και φασκόμηλο (N)

Ρυζόγαλο με lime, ροδάκινα σε ζύμωση και sorbet ροδάκινο (ΓΠ)

Ασουρές με σιτάρι, ρόδι, ρεβίθια, δυόσμο και ελληνικό καφέ (N)

ΚΕΡΑΣΜΑΤΑ

Λουκούμι από καρπούζι και φέτα (ΓΠ)
Μήλο με άνηθο (N)

Τιμή μενού: 100 € / άτομο

(*) – ΓΠ: Πιάτο του Γιακαλή Παναγιώτη / N: Πιάτο του Noble