



MENΟΥ

Πέμπτη 28 Ιουλίου 2022

CHEFS

Στεφάτος Τάσος
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

Μανιταρόπιτα με ferment μανιτάρια (ΣΤ)*
Ταρτάκι με κρέμα από φύλλα shiso, μαγιάτικο και γλάσο από μαύρο μήλο (ΣΤ)
Γαρίδα με τартάρ από φύκια και γαλάκτωμα μπέικον (N)*
Χταπόδι με φάβα, miso και πορτοκάλι (N)

Πιπαρούδι: βουτιά στο βυθό (N)

Dry-aged χτένια με σάλτσα αυγοτάραχου (ΣΤ)

Κουλούμπρες: φαγκρί σε φύκι kombu, γαλάκτωμα ασκινού με χαβιάρι οσιέτρα, αγκινάρες και σταφύλι με αντζούγια (N)

Σοφιγάδο: γράμμα από το Ιόνιο (ΣΤ)

Η δικιά μας γαλατόπιτα (ΣΤ)

Σκάδια, σύκο, ταμάρινδος, σουσάμι, κόκκινος βασιλικός (N)

ΚΕΡΑΣΜΑΤΑ

Γλυκό του κουταλιού μορχέλα (ΣΤ)
Κλημεντίνη με μακροπίπερο (N)

Τιμή μενού: 100 €

(*) – ΣΤ: Πιάτο του Στεφάνου Τάσου / N: Πιάτο του Noble