

Τρίτη 25 Ιουλίου 2023

CHEFS

Παπαζαχαρίας Γιώργος – Εστιατόριο Δέλτα
Τρουμούχης Γιώργος, Κουγιός Σπύρος – Pastry Chef Noble: Κορωνάιος Μάριος
SOMMELIER

Καρανικόλας Αλέξανδρος

MENΟΥ

Καλέςματα

Ψητή αέρινη δαγκάνα αστακού από ροδάκινο, αρωματισμένη με σιτηρά σε ζύμωση, περγαμόντο και άγριο σκόρδο σε ζύμωση (*Π.Γ)
Παστή γαρίδα σε εσπεριδοειδή με ρόδι σε ζύμωση και μία κρέμα από το κεφάλι της (Π.Γ)
Μαρινάτο στρείδι με λικέρ Sette Erbe και γύρη (*N)
Πισπιλί με ροδάκινο σε ζύμωση, φέτα, ελιά, ροδίτικη κάπαρη (N)

Βακαλάος αρωματισμένος με φύλλα νεραντζιάς, σερβιρισμένος με ψητά μύδια και μια σάλτσα με αρώματα της θάλασσας (Π.Γ)

Καραβίδα με σάλτσα XO, ξύδι ντομάτας, αρμπαρόριζα και καΐσια σε ζύμωση (N)

Τραγανός ηλιανθος από πράσο, συνοδευόμενος από ψητά φρούτα εποχής, ψητό ψάρι ημέρας και μια σάλτσα από ραβέντι και στρείδια (Π.Γ)

Αρνάκι Καπαμάς, μελιτζάνες μαριναρισμένες με miso, μέλι μελιτζάνας σε ζύμωση και μαρμελάδα μελιτζάνας με γάρο αντζούγιας (N)

Ξυλοκέρατο, αμύγδαλο, σοκολάτα μπίτερ και Σουσάμι (N)

Η δική μας βρώσιμη πεταλούδα αρωματισμένη με μια δροσερή κρέμα κερήθρας, μαντελέν χαμομηλιού και κεράσια σε ζύμωση (Π.Γ)

Κεράσματα

Παπαρούνα αρωματισμένη με ιπποφαές, σερβιρισμένη με παγωμένη μούς καραμελωμένου βουτύρου και μια καραμέλα από πάστα αλατισμένου φιστικιού αρωματισμένη με περγαμόντο (Π.Γ)
‘Υποβρύχιο’, βανίλια σε τσάι ‘Χαιρεπαιδί’ (N)

Τιμή μενού με σύζευξη κρασιού: 150,00€ ανά άτομο
(*) – Π.Γ: Πιάτο του Παπαζαχαρία Γιώργου / N: Πιάτο του Noble