

Πέμπτη 27 Ιουλίου 2023

CHEFS

Antonio Romano – Εστιατόριο Spazio 7
Τρουμούχης Γιώργος, Κουγιός Σπύρος – Pastry Chef Noble: Κορωνάιος Μάριος

SOMMELIER

Καρανικόλας Αλέξανδρος

MENΟΥ

Καλέςματα

Wafer με κατσικίσιο τυρί και τσάτνευ κόκκινης πιπεριάς (*A.R)
Κουνουπίδι σε ζύμωση, όξινη κρέμα και μαύρο σκόρδο κονφί (A.R)
Χτένι μεμανιτάρια, κουμ κουάτ και καφέ (*N)
Γαρίδα 100% (N)

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

Μαγιάτικο με κολοκυθάκια scapece style (A.R)

Βακαλάος ωρίμανσης ποσέ σε ελαιόλαδο, κρεμμύδια σε γάρο λαχανικών,
νεράντζι yuzu kosho και καμένος πουρές εσπεριδοειδών (N)

Μοσχαρίσιο φιλέτο με καλαμπόκι και βατόμουρα (A.R)

Ποικιλία από εσπεριδοειδή (A.R)

Mille-feuille Tatin με παγωτό Καταλάνα (N)

Κεράσματα

70% σοκολάτα και γκανάζ δεντρολίβανου (A.R)
Pâte de fruit λουκούμι-τριαντάφυλλο (N)

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