

6 COURSES // 6 ΠΙΑΤΑ

Pougi

Wild pot-herbs / Roots / Fennel / Barmaresiko pepper

Πουγκί

Άγρια χόρτα / Ρίζες / Μάραθος / Μπαρμαρέσικο πιπεράκι

Giapraki

Beetroot / Mediterranean slipper lobster / Avgolemono

Γιαπράκι

Παντζάρι / Κολοχτύπα / Αυγολέμονο

Siouporizo

Cuttlefish / Aged rice / Cuttlefish ink / Orange / Indian shrimp

Σουπιόριζο

Σουπιά / Παλαιωμένο ρύζι / Μελάνι σουπιάς / Πορτοκάλι / Γαριδάκι λινδιακό

Kouloumpres

Sea Bream / Artichokes / Grape / Askinos / Caviar

Κουλούμπρες

Φαγκρί / Αγκινάρες / Σταφύλι / Ασκινός / Χαβιάρι

Karapas

Lamb / Eggplant / Groats / Chervils

Καπαμάς

Αρνί / Μελιτζάνα / Πλιγούρι / Μυρώνια

ή

Alia with Koukoumaria (extra charge 20€)

Wagyu A5 beef & garum / Manites morel / Sage

Αλιά με Κουκουμάρια (επιλέον χρέωση 20€)

Μοσχάρι και γάρος Wagyu A5 / Μανίτες / Φασκόμηλο

Makria Mirodia

Cumin / Vegetables / White chocolate / Yoghurt

Μακριά μυρωδιά

Κύμινο / Λαχανικά / Λευκή Σοκολάτα / Γιαούρτι

Price per person // Τιμή ανά άτομο: 80 €