



MENΟΥ

Τετάρτη 24 Ιουλίου 2024

CHEFS

Letizia Vella – Εστιατόριο 'The Golden Fork'
Τρουμούχης Γιώργος, Κουγιός Σπύρος – Pastry Chef Noble: Κορωνάιος Μάριος

SOMMELIER

Καρανικόλας Αλέξανδρος - Γιαννόπουλος Νικόλας

ΜΕΓΑΛΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ

Ariston Rhodes • Caterplus • Christodoulides • Delifrance • Παναγιωτάς Cash & Carry
Θαλασσινός Κήπος – Kamiros Fish • Kozas Food Service • Rammos Food Service • Παγωτοπωλείο

ΧΟΡΗΓΟΙ

4Chef • AMDA • Dimellis Food • ΕΛΕΤΡΟ • Μ. Γόμπος & Σια
Nespresso Professional • Π. Σαρρής • Το Μανάβικο – Bida ΟΕ

ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΕΣ

S. Pellegrino - Aqua Panna

Καλέσματα

Μπενιέ από κατσικίσιο τυρί και πουρέ κόκκινου γκρέιπφρουτ (*L.V)
Πανί πουρί με γλυκόξινη καπρονάτα (L.V)
Ταρτάρ μοσχάρι με αρώματα Σμύρνης και γλυκό του κουταλιού αχινός (*N)
Μπάρα θαλασσινών (N)
*Cair Velvet 2017 (Αθήρι / Chardonnay) (**N.Γ.)*

* * * * *

Κουνουπίδι moïn moïn, χταπόδι gozitan και κάρυ Βρετάνης (L.V)
Σαντορίνη 2022, Μικρά Θήρα (Ασύρτικο) (N.Γ.)

* * * * *

'Καμηλάκι', φύλλα κυκλάμινου με γαρίδες Κοιλιάδος, αυγολέμονο,
παντζάρι σε ζύμωση και μυρικά (N)
*Story 2023, Θηβαϊκή Γη (Μούχταρο) (**A.K.)*

* * * * *

Άγριο λαυράκι με brown butter αντζούγιας, ψητή ντομάτα,
γαλάκτωμα βατόμουρου και βουβαλίσιο γάλα (L.V)
Chardonnay Τραμόντο 2022, Κτήμα ΑΛΦΑ (Chardonnay) (N.Γ.)

* * * * *

Βοδινό Wagyu με γάρο Α5, πραλίνα φουντούκι,μανιτάρια και φασκόμηλο (N)
Grand Cave 2015, Κτήμα Μέγα Σπήλαιο (Μαυροδάφνη / Μαύρο Καλαβρυτινό) (A.K.)

* * * * *

Ζεστή καλοκαιρινή πουτίγκα, ροδάκινο, και πιπεράτο παγωτό βανίλια (L.V)
Μαλαγουζιά Late Harvest 2021, Κτήμα Γεροβασιλείου (Μαλαγουζιά) (N.Γ.)

* * * * *

Το αυγό στη φωλιά του (N)
*Sweet Orange 2020, Οινοποιείο Κουνάκη
(Μοσχάτο / Μαλαγουζιά / Chardonnay / Sauvignon Blanc) (A.K.)*

* * * * *

Κεράσματα

Σάντουιτς frangirane και χουρμάδες (L.V)
Campani με φράουλα και τριαντάφυλλο (N)
Nespresso Professional Congo Organic

Τιμή μενού με σύζευξη κρασιού: 150 € ανά άτομο

(*) - M.G: Marina Gaši / N: Noble
(**)-A.K.: Αλέξανδρος Καρανικόλας / N.Γ. : Νικόλας Γιαννόπουλος