



MENΟΥ

Τρίτη 23 Ιουλίου 2024

CHEFS

Marina Gaži – Εστιατόριο 'Marina'
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

Τηγανητό νιόκι γεμιστό με ραγού σουπιάς (*M.G)
Μπισκότο Shortbread από αλεύρι σπελτ, ρικότα, αλατισμένες σαρδέλες και πίκλες (M.G)
Καβούρι με μπισκ αχινού και χαβιάρι Μπελούγκα (*N)
Πουγκί με άγρια χόρτα ζύμωσης, μάραθο και Μπαρμαρέσικο πιπεράκι (N)
*Σκλάββα 2023, Οινοποιείο Ζαχαριά (Σκλάββα) (** A.K)*

* * * * *

Καραβίδα, μους από μύδια, κραμπλ σοκολάτας (M.G)
*Λατύπες 2023, Κτήμα Άλφα (Μαλαγουζιά) (** N.Γ.)*

* * * * *

Στρείδια σε τρεις υφές με λικέρ Sette Erbe, ραβέντι και πεπόνι (N)
Cair Brut N/V (Αθήρι) (A.K)

* * * * *

Φιλέτο από μυλοκόπι, κρέμα γλυκοπατάτας με σάλτσα beurre blanc και εστραγκόν (M.G)
Chardonnay 2022, Κτήμα Γεροβασιλείου (Chardonnay) (N.Γ)

* * * * *

Αρνί ροζμαρί, με μελιτζάνες γιαχνί, ντεμί-γκλας μελιτζάνας και γρανίτα fig boshi (N)
OAK Blend 2020, Οινοποιείο Κουνάκη (Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah) (A.K)

* * * * *

Σαφράν μαρέγκα με βερίκοκο (M.G)
Vinsanto First Release 2015, (Ασύρτικο / Αθήρι / Αηδάνι) (N.Γ)

* * * * *

Επιρροές, χουρμάς με σοκολάτα, κυδωνόπαστο και τριαντάφυλλο (N)
Λιαστός Ερυθρός 2010, Οινοποιείο Αλεξανδρή (Μανδηλαριά) (A.K)

* * * * *

Κεράσματα

Čυρανac (M.G)
Κερί από παγωτό κηρήθρα (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