

## Ορεκτικά & Μικρά Πιάτα | *Starters & Small Plates*

Ντολμαδάκια, ελαφριά καπνισμένο γιαούρτι, μαριναρισμένος γαύρος, λεμόνι, μαρμελάδα τομάτα <i>“Dolmadakia”, vine leaves stuffed with rice &amp; herbs, white anchovies, smoked yoghurt, lemon, tomato jam</i>	9
Γραβιέρα σαγανάκι, πορτοκάλι, τζίντζερ, σουσάμι <i>Crispy graviera cheese “saganaki”, orange, ginger, sesame</i>	7
“Τυλιχτό”, σιγοψημένο αρνάκι σε ψωμί bao με σως γιαουρτιού, τραγανό κρεμμύδι, αγγούρι <i>Slow-cooked lamb bao bun, “tzatziki”, crispy onion</i>	8
Κολοκυθοκεφτέδες σε πάνκο, χαλούμι, κουρκουμάς <i>Courgette &amp; haloumi fritters, turmeric sauce</i>	9
Μουσακάς της θάλασσας με χταπόδι και καπνιστή πάπρικα <i>Octopus moussaka, smoked paprika</i>	14
Τραγανό καλαμάρι, γλυκό τσίλι, λάιμ, μυρωδικά <i>Crispy calamari, sweet chilli dressing, lime &amp; herbs</i>	12
Φιλέτο σαρδέλας στη σχάρα, φρέσκια τομάτα, κάπαρη <i>Grilled sardine fillets, tomato &amp; caper dressing</i>	9
Καρπάτσιο ξιφία, μαραθόριζα, τομάτα, κουμκουάτ <i>Swordfish carpaccio, compressed fennel, tomato, kumquat</i>	13
Ψητό κουνουπίδι, κάπαρη, σταφίδες, τραγανή πανσέτα, πεκορίνο Αμφιλοχίας <i>Roasted cauliflower, crispy pancetta, Greek pecorino cream, caper &amp; raisin dressing</i>	7
Τομάτες βιολογικής καλλιέργειας, βουβαλίσια μοτσαρέλα, Κρητικά αγκιναράκια, βασιλικός, κουκουνάρι <i>Heirloom tomatoes, buffalo mozzarella, pickled artichokes, basil &amp; pine nut dressing</i>	7
Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ρόδι και καρύδια <i>Smoked aubergine dip, extra virgin olive oil, pomegranate, walnuts</i>	7
Πατάτες τηγανητές με χοντρό αλάτι <i>Triple cooked fries with sea salt</i>	4

## Σαλάτες | *Salads*

Ελληνική σαλάτα “Τέχνη” <i>Téchnē Greek salad</i>	10
Πολίτικη σαλάτα, κρασοτύρι, καρύδια, ρόδι, ντρέσινγ εσπεριδοειδών <i>Shredded cabbage &amp; carrot, “krasotyri”, grilled red peppers, pomegranate, orange &amp; walnut dressing</i>	12
Ανάμεικτα σαλατικά, φακές μπελούγκα, κινόα, μπακαλιάρος ποσέ, μαραθόριζα, κόλιανδρος <i>Mixed leaf salad, beluga lentils, quinoa, poached cod, compressed fennel, coriander dressing</i>	13
Σαλάτα από ποικιλία φασολιών, παντζάρια, ψητό μανούρι, μήλο <i>Selection of beans, roasted beetroots, baked manouri, apple</i>	12
Φρεσκοφουρνιστό ψωμί (κατ’ άτομο) <i>Freshly baked bread (per person)</i>	2

## Κυρίως | Mains

Παστίτσιο με αργομαγειρεμένο μοσχαράκι, μπεσαμέλ, τριμμένη γραβιέρα <i>Slow-cooked beef cannelloni “pastitsio”, graviera cheese béchamel</i>	15
Ριζότο σουπιάς, σπανάκι, φινόκιο, γιούζου <i>Cuttlefish risotto, wilted spinach, compressed fennel, yuzu</i>	17
Χειροποίητα νιόκι πατάτας, γαρίδες*, κολοκύθι, άγρια μανιτάρια, κρέμα από αρσενικό Νάξου και τρούφα <i>Homemade potato &amp; parsley gnocchi, prawns, courgettes, pickled wild mushrooms, aged arseniko &amp; truffle cream</i>	24
Μεσογειακό γιουβετσάκι, λαχανικά, φρέσκια τομάτα, ελιές, φέτα <i>Mediterranean orzo pasta “yuvetsi”, seasonal vegetables, fresh tomato, olives, feta cheese</i>	13
Φιλέτο τσιπούρας, πράσινα φασολάκια, τοπιναμπύρ, σάλτσα με κρόκο Κοζάνης, φυστίκι Αιγίνης <i>Sea bream fillet, fine beans, Jerusalem artichoke, saffron sauce, pistachio</i>	22
Γλώσσα ποσέ σαβόρο, μύδια, πουρές εστραγκόν, σελινόριζα ψημμένη στο αλάτι, άγρια χόρτα <i>“Savoro” poached lemon sole, mussels, tarragon purée, salt baked celeriac, wild greens</i>	28
Στήθος και μπούτι κοτόπουλο, πιπεριά Φλωρίνης, γίγαντες με τσορίσο, λαχανίδα, σάλτσα κρασιού με ελιές <i>Corn fed chicken, sweet pepper, chorizo butterbeans, baby cabbage, olive &amp; herb sauce</i>	16
Αρνάκι σιγοψημένο στη γάστρα, παϊδάκι σωτέ, ριζότο από αγριοσίταρο, αρακάς, καπνιστή μελιτζάνα, αγκιναράκια <i>Roast rack of lamb, slow-braised shoulder, spelt risotto, pea purée, smoked aubergine, artichokes</i>	22
Χοιρινή πανσέτα, παστινάκι, τραγανή πολέντα με φέτα, κόκκινο λάχανο, σταφίδες, σάλτσα μαύρου σκόρδου <i>Pork belly, parsnip purée, crispy feta polenta, red cabbage, raisins, black garlic sauce</i>	16
Μοσχαρίσια στηθοπλευρά Black Angus μαγειρεμένη για 72 ώρες, μαύρη μπύρα, θυμαρίσιο μέλι, σπασμένες πατάτες, σπαράγγια, βασιλομανίταρο <i>72-hour Black Angus short ribs, dark beer &amp; honey glaze, spring onion crushed potatoes, grilled asparagus, king oyster mushroom</i>	25

## Επιδόρπια | *Desserts*

Ναμελάκα λευκής σοκολάτας αρωματισμένη με γιαούρτι, καραμελωμένο φύλλο, βύσσινο, φυστίκι Αιγίνης <i>White chocolate &amp; yoghurt namelaka, caramelised phyllo, sour cherries, pistachios</i>	7
Γαλατόπιτα, Μεταξά, πραλίνα, παστέλι, παγωτό από Ελληνικό καφέ <i>Milk &amp; Metaxa sponge, praline mousse, caramelised sesame, Greek coffee ice cream</i>	7
Υγρό κέικ πορτοκαλιού, κρέμα αμυγδάλου, αρμπαρόριζα <i>Orange cake, almond cream, geranium</i>	7
Τάρτα από σοκολάτα “Callebaut”, αλμυρή καραμέλα, παγωτό φυστικοβούτυρο <i>“Callebaut” chocolate tart, salted caramel, peanut ice cream</i>	8
Σπιτικό παγωτό (ρωτήστε μας τις γεύσεις της ημέρας) <i>Homemade ice cream (ask our staff for today’s flavours)</i>	3