

Ορεκτικά & Μικρά Πιάτα / Starters & Small Plates

Ντολμαδάκια, ελαφριά καπνισμένο γιαούρτι, μαριναρισμένος γαύρος, λεμόνι, μαρμελάδα τομάτα <i>“Dolmadakia”, vine leaves stuffed with rice & herbs, white anchovies, smoked yoghurt, lemon, tomato jam</i>	€9
Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, ρόδι, καρύδια, πιττάκια <i>Smoked aubergine dip, pomegranate, walnuts, pitta bread</i>	€7
Καρπάτσιο ξιφία, μαραθόριζα, τομάτα, κουμκουάτ <i>Swordfish carpaccio, compressed fennel, tomato, kumquat</i>	€13
Ψητό μανούρι, σύκα, πορτοκάλι, καρύδια <i>Baked manouri cheese, figs, orange & walnut dressing</i>	€8
Κολοκυθοκεφτέδες με χαλούμι, προσούτο αρνιού, κουρκουμάς, σταφύλια <i>Courgette & haloumi fritters, lamb prosciutto, turmeric sauce, grapes</i>	€10
Φιλέτο σαρδέλας στη σχάρα, φρέσκια τομάτα, κάπαρη <i>Grilled sardines, tomato & caper dressing</i>	€9
Τραγανό καλαμάρι, γλυκό τσίλι, λάιμ, μυρωδικά <i>Crispy calamari, sweet chilli dressing, lime & herbs</i>	€12
Χταπόδι στη σχάρα, ριζοτάκι πατάτας, τσορίθο, πίκλα λαγόχορτο, γκρεμολάτα <i>Grilled octopus, potato risotto, chorizo, pickled salsify, gremolata</i>	€14
“Τυλιχτό”, σιγοψημένο αρνάκι σε ψωμί bao με σως γιαουρτιού, τραγανό κρεμμύδι, αγγούρι <i>Slow-cooked lamb bao bun, “tzatziki”, crispy onion</i>	€9

Σαλάτες / Salads

Ελληνική σαλάτα “Τέχνη” €10
Téchnē Greek salad

Ρόκα, σπανάκι, φρέσκος αρακάς, πράσινα φασολάκια, ανθότυρο, ημίλιαστες τομάτες, πορτοκάλι, ρόδι €12
Peas & beans, rocket & spinach, anthotyro cheese, semi-dried tomatoes, orange & pomegranate dressing

Κους κους με φακές μπελούγκα και κινόα, μπακαλιάρος ποσέ, μαραθόριζα, κόλιανδρος €13
Quinoa & beluga lentils tabbouleh, poached cod, compressed fennel, coriander mayo

Λεπτές φέτες από μοσχάρι, ανάμεικτα σαλατικά, ροδάκινα, κρασοτύρι, αμύγδαλα, παντζάρι €14
Seared beef salad, mixed bitter leaves, peaches, “krasotyri”, spicy almonds, marinated beetroots

Φρεσκοφουριστό ψωμί (ανά άτομο) €2
Freshly baked bread (per person)

Συνοδευτικά / Sides

Μπρόκολο, σάλτσα ρομέσκο, αμύγδαλα €6
Charred broccoli, romesco sauce, almonds

Τομάτες βιολογικής καλλιέργειας, βουβαλίσια μοτσαρέλα, Κρητικά αγκιναράκια, βασιλικός, κουκουνάρι €7
Heirloom tomatoes, buffalo mozzarella, pickled artichokes, basil & pine nut dressing

Πατάτες τηγανητές, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ρίγανι, γραβιέρα €5
Triple cooked fries, extra virgin olive oil, oregano, graviera

Κυρίως / Mains

Μεσογειακό ριζότο, λαχανικά εποχής, φέτα, ελιές €14
Mediterranean risotto, seasonal vegetables, feta, olives

Χειροποίητα νιόκι πατάτας, γαρίδες, κολοκύθι, άγρια μανιτάρια, κρέμα από αρσενικό Νάξου €24
Homemade potato & parsley gnocchi, prawns, courgettes, wild mushrooms, aged arseniko cream

Φρέσκιες ταλιατέλες “cacio e pepe”, καλοκαιρινή τρούφα, αχινός €25
Fresh tagliatelle “cacio e pepe”, summer truffles, sea urchin

Φιλέτο τσιπούρας, πράσινα φασολάκια, τοπιναμπούρ, σάλτσα με κρόκο Κοζάνης, φυστίκι Αιγίνης €22
Sea bream fillet, fine beans, Jerusalem artichoke, saffron sauce, pistachio

Μυλοκόπι ποσέ σαβόρο, μύδια, πουρές κολοκύθι, σελινόριζα ψημμένη στο αλάτι, άγρια χόρτα €26
“Savoro” poached shi drum, mussels, courgette purée, salt baked celeriac, wild greens

Στήθος κοτόπουλο, καραμελωμένο κρεμμύδι, τομάτες κονφί, τραγανή πολέντα με φέτα, crumble φουντουκιού €16
Corn fed chicken breast, roast onion, confit tomatoes, feta polenta, hazelnut crumble

Αρνάκι σιγοψημένο στη γάστρα, παϊδάκι σωτέ, ριζότο από αγριοσίταρο, αρακάς, καπνιστή μελιτζάνα, αγκιναράκια €22
Roast rack of lamb, slow-braised shoulder, spelt risotto, pea purée, smoked aubergine, artichokes

Χοιρινό μπριζολάκι στη σχάρα, σπασμένες πατάτες, σπαράγγια, βασιλομανίταρο €16
Grilled pork chop, spring onion crushed potatoes, asparagus, king oyster mushroom

Κερκυραϊκό σοφρίτο με μοσχαρίσια στηθοπλευρά, φάβα και προσοσέλινο €25
Beef short rib Corfu “sofrito”, fava bean purée, braised celery

Picanha 40 ημερών ξηρής ωρίμανσης από μοσχίδα Ελληνικής εκτροφής, λαχανικά εποχής, τσιμιτσούρι €24
40-day dry-aged Greek picanha steak, charred seasonal vegetables, chimichuri

Desserts

Ναμελάκα λευκής σοκολάτας με γιαούρτι, καραμελωμένο φύλλο, φρέσκες φράουλες <i>White chocolate & yoghurt namelaka, caramelised phyllo, fresh strawberries</i>	€7
Πανακότα με τζίντζερ, κρέμα από passion fruit, ανανάς, μαρένγκα <i>Ginger panna cotta, passion fruit cream, lime meringue, pineapple</i>	€7
Κέικ από φυστίκι Αιγίνης και ελαιόλαδο, ψητά βερίκοκα, παγωτό από κρόκο Κοζάνης και κάρδαμο <i>Pistachio & olive oil cake, roasted apricots, saffron & cardamom ice cream</i>	€7
Σοκολάτα σε υφές, μεθυσμένα κεράσια <i>Chocolate & cherry mess</i>	€8
Σπιτικό παγωτό <i>Homemade ice cream</i>	€3