

## Ορεκτικά & Μικρά Πιάτα / Starters & Small Plates

Ντολμαδάκια, ελαφριά καπνισμένο γιαούρτι, μαριναρισμένος γαύρος, μαρμελάδα τομάτα “Dolmadakia”; vine leaves stuffed with rice & herbs, white anchovies, smoked yoghurt, tomato jam	€9
Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, ρόδι, καρύδια, χειροποίητα πιττάκια Smoked aubergine dip, pomegranate, walnuts, pitta bread	€7
Μπουράτα, βιολογική τομάτα, σταφύλια, φυστίκι Burrata, heirloom tomatoes, grapes, pistachio	€12
Κολοκυθοκεφτέδες, κουρκουμάς, μετσοβόνη Courgette fritters, turmeric, smoked metsovone cheese	€9
Αρνί μπρεζέ σε τραγανό φύλλο, ρεβιθάδα, καρύδι, γιαούρτι Lamb “baklava”, chickpea & tahini purée, herb yoghurt	€12
Ξιφίας καρπάτσιο, μαραθόριζα, κουμκουάτ, φυστίκι Αιγίνης, πόνζου ούζο Swordfish carpaccio, compressed fennel, kumquat, pistachio, ouzo ponzu	€15
Φιλέτο σαρδέλας στη σχάρα, φρέσκια τομάτα, κάπαρη, λαδολέμονο Grilled sardine fillets, tomato & caper dressing	€9
Τραγανό καλαμάρι*, τσίλι, λάιμ, μυρωδικά Crispy calamari, sweet chilli dressing, lime & herbs	€13
Χταπόδι σχάρας, φάβα με μελάνι σουπιάς, μελιτζάνες μίσο, τσορίθο Grilled octopus, squid ink fava purée, miso aubergines, chorizo	€15
Μπρόκολο, σάλτσα ρομέσκο, αμύγδαλα Grilled broccoli, romesco sauce, almonds	€6
Πατάτες τηγανητές, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, παλαιωμένη γραβιέρα Triple cooked fries, extra virgin olive oil, aged graviera	€6

## Σαλάτες / Salads

Ελληνική σαλάτα “Τέχνη” Téchnē Greek salad	€11
Καρδιές μαρουλιού, ψητό κοτόπουλο, χούμους, κολοκύθι, τραγανή πανσέτα, ταλαγάνι στη σχάρα, σύκο, σουμάκ Baby gem & roast chicken salad, burnt courgette, hummus, crispy pancetta, grilled talagani, sumac & fig dressing	€14
Ανάμεικτα σαλατικά, μαριναρισμένα λαχανικά, μανούρι, παντζάρι, καρύδια, ρόδι Mixed leaf, marinated vegetables, manouri, beetroot, walnut & pomegranate	€12
Κους κους με φακές και κινόα, πράσινα φασολάκια, καπνιστό χέλι, ταραμάς, πίκλα κρεμμύδι Quinoa & lentils tabbouleh, green beans, smoked eel, taramas, pickled onion	€14
Φρεσκοφουρνιστό ψωμί (κατ’ άτομο) Freshly baked bread (per person)	€2

## Κυρίως / Mains

Παραδοσιακά ζυμαρικά γκόγκλιες, μανιτάρια, πέστο φρέσκιας ρίγανης, μυζήθρα, φουντούκι <i>Traditional pasta "gkogklies", mushrooms, fresh oregano pesto, mizithra, hazelnuts</i>	€14
Καλαμάρι* στη σχάρα, ριζότο, υφές από κουνουπίδι, ταραμάς, σαλάμι Λευκάδος <i>Grilled calamari, cauliflower risotto, tarama, Lefkas island salami</i>	€24
Φρέσκιες ταλιατέλες "cacio e pepe", τρούφα, γαρίδες* <i>Fresh tagliatelle "cacio e pepe", black truffles, prawns</i>	€26
Φιλέτο λαβράκι, μπρόκολο, ριζοτάκι από κριθάρι, λαχανικά εποχής, σκορδαλιά, καρύδι <i>Sea bass fillet, charred broccoli purée, seasonal vegetables, pearl barley, walnut skordalia</i>	€23
Μυλοκόπι ποσέ, κακαβιά με κρόκο Κοζάνης, σελινόριζα, βλήτα σωτέ <i>Poached shi drum fillet, saffron "kakavia", celeriac, sautéed wild greens</i>	€26
Αρνάκι φρικασέ, ψητή σέλα, ενταμάμε, κροκέτα τραχανά με φέτα, παστινάκι, σταφίδες, κάπαρη <i>Lamb shoulder "fricassee", roast saddle, edamame, feta &amp; trahanas croquet, parsnip, sultana &amp; caper purée</i>	€22
Μπριζολάκι από μαύρο χοίρο Ελληνικής εκτροφής, γίγαντες, καπνιστή τομάτα, πιπεριά Φλωρίνης, baby gem <i>Olympus breed pata negra pork chop, butter beans, smoked tomato, red pepper, baby gem</i>	€19
Μοσχαρίσια στηθοπλευρά, νιόκι ελιάς, καραμελωμένο κρεμμύδι, τοπιναμπούρ, κρέμα παλαιωμένης γραβιέρας <i>Slow cooked beef short rib, olive gnocchi, caramelised onions, Jerusalem artichokes, aged graviera</i>	€26
Ταλιάτα μόσχου Ελασσόνας 28 ημερών ξηρής ωρίμανσης, γλυκοπατάτα, πράσινα φασολάκια, τσιμιτσούρι, βασιλομανίταρα <i>28-day dry aged Greek breed tagliata, sweet potatoes, sautéed green beans, chimichurri, king oyster mushroom</i>	€32

## Επιδόρπια / Desserts

Πανακότα με Μακεδονικό χαλβά, σοκολάτα γάλακτος, Ελληνικός καφές, μπανάνα, crumble, καραμέλα <i>Halva panna cotta, milk chocolate, Greek coffee mousse, caramelised banana, crumble</i>	€8
Πορτοκαλόπιτα, κρέμα από φυστίκι Αιγίνης, μασκαρπόνε, φρέσκα σύκα <i>Orange pie, pistachio cream, mascarpone, fresh figs</i>	€8
Σουφλέ τσουρέκι, λευκή σοκολάτα, κόκκινα φρούτα, παγωτό γιαούρτι <i>White chocolate tsourekis fondant, red berries, yoghurt ice cream</i>	€8
Σπιτικό παγωτό <i>Homemade ice cream</i>	€3

Σε περίπτωση αλλεργιών, παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό μας | In case of allergies, please inform our staff

Στην είσοδο του καταστήματος διατίθεται δελτίο παραπόνων | There is a complaint form at the entrance of the restaurant

Χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο για σαλάτες και μαγείρεμα και ηλιέλαιο για τηγάνισμα, (\*) κατεφυγμένο προϊόν | We use olive oil for salads & cooking and sunflower oil for frying

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ και όλους τους νόμιμους φόρους | Prices include VAT and all legal taxes.

Executive Chef: Γιάννης Μιχαλόπουλος | Αγορανομικός υπεύθυνος: Ιάσων Μπάριος