

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	€12
Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, ρόδι, καρύδια, χειροποίητα πιττάκια Smoked aubergine dip, pomegranate, walnuts, pitta bread	€9
Μπουράτα, βιολογική τομάτα, γκασπάτσο φράουλας, ρόκα, φυστίκι Burrata, heirloom tomatoes, strawberry gazpacho, rocket, pistachio	€14
Κολοκυθοκεφτές, κουρκουμάς, μετσοβόνη Courgette fritter, turmeric, smoked metsovone cheese	€11
Αρνί μπρεζέ σε τραγανό φύλλο, ρεβιθάδα, καρύδι, γιαούρτι Lamb “baklava”, chickpea & tahini purée, herb yoghurt	€13
Ξιφίας καρπάτσιο, μαραθόριζα, κουμκουάτ, πόνζου ούζο Swordfish carpaccio, compressed fennel, kumquat, ouzo ponzu	€18
Φιλέτο σαρδέλας στη σχάρα, φρέσκια τομάτα, κάπαρη, λαδολέμονο Grilled sardine fillets, tomato & caper dressing	€10
Χτένια σωτέ, αλιάδα από φασόλια, πίκλα παντζάρι, φινόκιο Seared scallops, bean aliada, pickled beetroot, fennel	€19
Τραγανό καλαμάρι*, τσίλι, λάιμ, μυρωδικά Crispy calamari, sweet chilli dressing, lime & herbs	€15
Χταπόδι σχάρας, φάβα με μελάνι σουπιάς, μελιτζάνες μίσο, τσορίθο Grilled octopus, squid ink fava purée, miso aubergines, chorizo	€17
Μπρόκολο σχάρας, σάλτσα ρομέσκο, αμύγδαλα Grilled broccoli, romesco sauce, almonds	€7
Πατάτες τηγανητές, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, παλαιωμένη γραβιέρα Triple cooked fries, extra virgin olive oil, aged graviera	€7

Σαλάτες / Salads

Ελληνική σαλάτα “Τέχνη” Téchnē Greek salad	€12
Καρδιές μαρουλιού, ψητό κοτόπουλο, χούμους, κολοκύθι, κρουτόνς, ψητό μανούρι, ταχίνι Baby gem & roast chicken salad, burnt courgette hummus, croutons, manouri, tahini	€16
Ανάμεικτα σαλατικά, ψητά παντζάρια, αχλάδι, “Κυανό” τυρί, μπέικον μαύρου χοίρου, καρύδια Mixed leaves, beetroot, “Cyan” Greek blue cheese, pear, pata negra bacon, pecan nuts	€14
Κους κους με φακές και κινόα, πράσινα φασολάκια, καπνιστό χέλι, ταραμάς, πίκλα κρεμμύδι Quinoa & lentils tabbouleh, green beans, smoked eel, taramas, pickled onion	€15
Φρεσκοφουρνιστό ψωμί (κατ’ άτομο) Freshly baked bread (per person)	€2.5

Κυρίως / Mains

Παραδοσιακά ζυμαρικά γκόγκλιες, μανιτάρια, πέστο φρέσκιας ρίγανης, μυζήθρα, φουντούκι <i>Traditional pasta "gkogklies", mushrooms, fresh oregano pesto, mizithra, hazelnuts</i>	€17
Καλαμάρι* στη σχάρα, ριζότο, υφές από κουνουπίδι, ταραμάς, σαλάμι Λευκάδος <i>Grilled calamari, cauliflower risotto, taramas, Lefkas island salami</i>	€25
Φρέσκιες ταλιατέλες "cacio e pepe", αχινός, τρούφα <i>Fresh tagliatelle "cacio e pepe", sea urchin, truffle</i>	€29
Φιλέτο λαβράκι, χόρτα σωτέ, σελινόριζα, σάλτσα εσπεριδοειδών με γαρίδα <i>Aegean sea bass fillet, sautéed wild greens, celery root, citrus & prawn sauce</i>	€25
Κιτρινόπτερος τόνος, μπρόκολο, κριθάρι, ταχίνι, καρότο, περγαμόντο <i>Yellowfin grilled tuna, broccoli, barley, tahini, carrot, bergamot</i>	€27
Σέλα αρνιού, μελιτζάνα, κροκέτα τραχανά με φέτα, ενταμάμε, σταφίδες, κάπαρη <i>Pan roasted lamb saddle, smoked feta & trahanas croquette, aubergine, edamame beans, sultana, caper</i>	€24
Καρέ μαύρου χοίρου στη σχάρα, γλασαρισμένη πανσέτα, ριζοτάκι πατάτας, φακές, λαχανίδα, μαύρο σκόρδο <i>Grilled pork loin, glazed belly, potato & lentil risotto, greens, black garlic</i>	€23
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>	€27
Ταλιάτα μόσχου Ελασσόνας 28 ημερών ξηρής ωρίμανσης, γλυκοπατάτα, πράσινα φασολάκια, τσιμιτσούρι <i>28-day dry aged Greek beef tagliata, sweet potatoes, sautéed green beans, chimichurri</i>	€33

Επιδόρπια / Desserts

Πανακότα με Μακεδονικό χαλβά, brownies, Ελληνικός καφές, αλμυρή καραμέλα <i>Halva panna cotta, brownies, Greek coffee mousse, salted caramel</i>	€11
Ραβανί, ναμελάκα από φυστίκι Αιγίνης, βερίκοκο, παγωτό αρωματισμένο με σαφράν και κάρδαμο <i>Traditional semolina cake "Ravani", pistachio namelaka, apricot, saffron & cardamon ice cream</i>	€10
Σουφλέ τσουρέκι, λευκή σοκολάτα, κόκκινα φρούτα, παγωτό γιαούρτι <i>White chocolate tsoureki fondant, red berries, yoghurt ice cream</i>	€11
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, (*) κατεψυγμένο 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