

Ορεκτικά & Μικρά Πιάτα / *Starters & Small Plates*

Ντολμαδάκια, ελαφριά καπνισμένο γιαούρτι, μαριναρισμένος γαύρος, μαρμελάδα τομάτα “ <i>Dolmadakia</i> ”; <i>vine leaves stuffed with rice & herbs, white anchovies, smoked yoghurt, tomato jam</i>	€12
Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, ρόδι, καρύδια, χειροποίητα πιττάκια <i>Smoked aubergine dip, pomegranate, walnuts, pitta bread</i>	€9
Κολοκυθοκεφτές, κουρκουμάς, μετσοβόνη <i>Courgette fritter, turmeric, smoked metsovone cheese</i>	€11
Αρνί μπρεζέ σε τραγανό φύλλο, ρεβιθάδα, καρύδι, γιαούρτι <i>Lamb “baklava”, chickpea & tahini purée, herb yoghurt</i>	€13
Φιλέτο σαρδέλας στη σχάρα, φρέσκια τομάτα, κάπαρη, λαδολέμονο <i>Grilled sardine fillets, tomato & caper dressing</i>	€10
Τραγανό καλαμάρι*, τσίλι, λάιμ, μυρωδικά <i>Crispy calamari, sweet chilli dressing, lime & herbs</i>	€15
Χταπόδι σχάρας, φάβα με μελάνι σουπιάς, μελιτζάνες μίσο, τσορίθο <i>Grilled octopus, squid ink fava purée, miso aubergines, chorizo</i>	€17
Μπρόκολο σχάρας, σάλτσα ρομέσκο, αμύγδαλα <i>Grilled broccoli, romesco sauce, almonds</i>	€7
Πατάτες τηγανητές, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, παλαιωμένη γραβιέρα <i>Triple cooked fries, extra virgin olive oil, aged graviera</i>	€7

Σαλάτες / *Salads*

Ελληνική σαλάτα “Τέχνη” <i>Téchnē Greek salad</i>	€12
Μπουράτα, τοματίνια, ανάμεικτα σαλατικά, ψητό παντζάρι, σύκο, φυστίκι Αιγίνης <i>Burrata, cherry tomatoes, mixed leaves, baked beetroots, figs, pistachio</i>	€16
Κους κους με φακές και κινόα, πράσινα φασολάκια, καπνιστό χέλι, ταραμάς, πίκλα κρεμμύδι <i>Quinoa & lentils tabbouleh, green beans, smoked eel, taramas, pickled onion</i>	€15
Φρεσκοφουρνιστό ψωμί (κατ’ άτομο) <i>Freshly baked bread (per person)</i>	€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
Φρέσκιες ταλιατέλες "cacio e pepe" με γαρίδες & μυρωδικά <i>Fresh tagliatelle "cacio e pepe", prawns, herbs</i>	€26
Φιλέτο λαβράκι, χόρτα σωτέ, σελινόριζα, σάλτσα εσπεριδοειδών <i>Aegean sea bass fillet, sautéed wild greens, celery root, citrus sauce</i>	€25
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
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
Μαύρος χοίρος Ολύμπου, ριζότο μιλανέζε, βασιλομανίταρο, σάλτσα κόκκινου κρασιού <i>Olympus breed pata negra pork loin, risotto milanese, king oyster mushroom, red wine jus</i>	€25

Επιδόρπια / Desserts

Πανακότα με Μακεδονικό χαλβά, brownies, Ελληνικός καφές, αλμυρή καραμέλα <i>Halva panna cotta, brownies, Greek coffee mousse, salted caramel</i>	€11
Τάρτα αμυγδάλου, σύκα, σάλτσα βανίλιας, παγωτό τριαντάφυλλο <i>Almond & fig tart, vanilla custard, rose ice cream</i>	€11
Σουφλέ τσουρέκι, λευκή σοκολάτα, κόκκινα φρούτα, παγωτό γιαούρτι <i>White chocolate tsourekis 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 Μπίριος