

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

Ταραμάς, λεμόνι, πίτα
Taramasalata, lemon, pitta bread €9

Κολοκυθοκεφτέδες, καπνιστό κεφαλοτύρι, κουρκουμάς, μυρωδικά
Courgette fritters, smoked kefalotyri, turmeric, herbs €11

Κουνουπίδι τεμπούρα, κρέμα παρμεζάνας, δενδρολίβανο
Cauliflower tempura, parmesan, rosemary & lemon crumble €12

Μπουράτα, μπρόκολο, σάλτσα ρομέσκο
Buratta, charred broccoli, romesco sauce €15

Ξιφίας καρπάτσιο, μαραθόριζα, κουμκουάτ, σταφύλι, πόνζου ούζο
Swordfish carpaccio, compressed fennel, kumquat, grape, ouzo ponzu €19

Σαρδέλες, φρέσκια τομάτα, κάπαρη, λαδολέμονο
Sardines, tomato & caper dressing €12

Τραγανό καλαμάρι*, τσίλι, λάιμ, μυρωδικά
Crispy calamari, sweet chilli dressing, lime & herbs €16

Χταπόδι σχάρας, φάβα με μελάνι σουπιάς, μελιτζάνες μίσο, τσορίθο
Grilled octopus, squid ink fava purée, miso aubergines, chorizo €18

“Μπακλαβάς” αρνί, φακή, γιαούρτι, ρόδι
Lamb “baklava”, lentils, yoghurt, pomegranate €14

Σαλάτες / *Salads*

Ελληνική σαλάτα “Τέχνη”
Téchnē Greek salad €13

Καρδιές μαρουλιού, ψητό κοτόπουλο, χούμους, κολοκύθι, Σαν Μιχάλη Σύρου, κρουτόνς, ταχίνι
Baby gem & roast chicken salad, burnt courgette hummus, San Michali cheese, croutons, tahini €16

Ανάμεικτα σαλατικά εποχής, παντζάρι, ροδάκινο, μανούρι, πεκάν
Mixed leaves, beetroot, peach, manouri, pecan €14

Φρεσκοφουρνιστό ψωμί (κατ’ άτομο)
Freshly baked bread (per person) €2.5

Κυρίως / Mains

Σπανακόρυζο, αγκιναράκι, πίκλα καρότο, ανθότυρο
Spinach risotto, baby artichokes, pickled carrots, anthyro €17

Φρέσκιες ταλιατέλες “cacio e pepe”, αχινός, τρούφα
Fresh tagliatelle “cacio e pepe”, sea urchin, truffle €31

Λαβράκι φιλέτο, χόρτα σωτέ, σελινόριζα, σάλτσα εσπεριδοειδών
Aegean sea bass fillet, sautéed wild greens, celery root, citrus sauce €25

Φαγκρί φιλέτο, φρέγκολα, σαφράν, γαρίδες*, φινόκιο
Red snapper fillet, fregola, prawns, saffron, fennel €28

Σέλα αρνιού, μελιτζάνα, κροκέτα τραχανά με φέτα, ενταμάμε, σταφίδες, κάπαρη
Pan roasted lamb saddle, smoked feta & trahanas croquette, aubergine, edamame, sultana, caper €25

Μοσχαρίσια στηθοπλευρά, νιόκι ελιάς, καραμελωμένο κρεμμύδι, τοπιναμπούρ, κρέμα παλαιωμένης γραβιέρας
Slow cooked beef short rib, olive gnocchi, caramelised onions, Jerusalem artichokes, aged graviera €29

Black Angus striploin, πουρές πατάτας αρωματισμένος με ψητό σκόρδο, λαχανίδα, τσιμιτσούρι
Black Angus striploin, roasted garlic mash, greens, chimichurri €35

Επιδόρπια / Desserts

Πανακότα με Μακεδονικό χαλβά, brownies, Ελληνικός καφές, αλμυρή καραμέλα
Halva panna cotta, brownies, Greek coffee mousse, salted caramel €11

Ραβανί φυστίκι, βερίκοκο, παγωτό σαφράν με κάρδαμο
Pistachio cake, apricot, saffron & cardamon ice cream €11

Κρέμα λεμόνι, κόκκινα φρούτα, γιαούρτι, κραμπλ θυμάρι
Lemon posset, berry compote, yoghurt, thyme crumble €10

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