

Ορεκτικά & Μικρά Πιάτα / *Starters & Small Plates*

Ντολμαδάκια, ελαφριά καπνισμένο γιαούρτι, μαριναρισμένος γάυρος, μαρμελάδα ντομάτα <i>“Dolmadakia”; vine leaves stuffed with rice & herbs, white anchovies, smoked yoghurt, tomato jam</i>	€13
Ταραμάς, καπνιστό σκουμπρί, γλυκοπατάτα, λαδόπιτα <i>Taramasalata, smoked mackerel, sweet potato, pitta</i>	€10
Μπουράτα, μπρόκολο, ρομέσκο, αμύγδαλο <i>Burrata, broccoli, romesco, almonds</i>	€15
Λαχανικά εποχής, χούμους, εσπεριδοειδή <i>Seasonal vegetables, hummus, citrus dressing</i>	€14
Τηγανιτές πατάτες, παλαιωμένη γραβιέρα, μυρωδικά <i>Triple cooked fries, aged graviera, herbs</i>	€7
Μπακαλιάρος, σκορδαλιά, παντζάρι <i>Battered cod fillets, confit garlic “skordalia”, roasted beetroot</i>	€17
Τόνος τατάκι, ούζο, φακή, ενταμάμε, γκρέιπφρουτ, ελιά <i>Tuna tataki, ouzo, lentils, edamame, grapefruit, olive</i>	€21
Χταπόδι σχάρας, φάβα με μελάνι σουπιάς, μελιτζάνες μίσο, τσορίθο <i>Grilled octopus, squid ink fava purée, miso aubergines, chorizo</i>	€20
Τραγανό καλαμάρι*, αγιολί μυρωδικών, τσίλι, λάιμ <i>Crispy calamari, aioli, herbs, chilli & lime</i>	€18
Μοσχαρίσιο καρπάτσιο, κυανό τυρί, φουντούκι, κάπαρη, σταφίδα <i>Beef carpaccio, blue cheese, hazelnuts, sultana caper dressing</i>	€21

Σαλάτες / *Salads*

Ελληνική σαλάτα “Τέχνη” <i>Téchnē Greek salad</i>	€13
Ανάμεικτα σαλατικά, μανούρι, φασολάκια, σουσάμι, ρόδι <i>Mixed leaves, manouri, fine beans, sesame, pomegranate dressing</i>	€14
Καρδιές μαρουλιού, ψητό κοτόπουλο, κολοκύθι, καλαμπόκι, Σαν Μιχάλη Σύρου, κρουτόν, ταχίνι <i>Baby gem & chicken salad, courgettes, sweetcorn, San Michali cheese, croutons, tahini</i>	€17
Φρεσκοφουρνιστό ψωμί (κατ’ άτομο) <i>Freshly baked bread (per person)</i>	€3

Κυρίως / *Mains*

Σπανακόρυζο, αγκιναράκι, πίκλα καρότο, ανθότυρο <i>Spinach risotto, baby artichokes, pickled carrots, anothotyro</i>	€19
Ταλιολίνι “cacio e pepe”, αχινός, τρούφα <i>Tagliolini “cacio e pepe”, sea urchin, truffle</i>	€32
Λαβράκι, κολοκύθια κονφί, γαρίδα*, φρέγκολα, σαφράν, ντομάτα <i>Aegean sea bass fillet, prawns, fregola, saffron, tomato & fennel</i>	€26
Γλώσσα ολόκληρη, φρικασέ, χόρτα, σελινόριζα (για 2) <i>Whole sole, celery root, wild greens, lemon sauce (for 2)</i>	€67
Αρνί ταλιάτα, τραχανάς, μελιτζάνα, λαχανίδα, φέτα <i>Pan roasted lamb rump, trahanas, aubergine, kale, feta</i>	€27
Καρέ μαύρου χοίρου, σιγομαγειρεμένα μάγουλα, νιόκι,μανιτάρια, παλαιωμένη γραβιέρα <i>Greek pata negra pork loin, slow cooked cheeks, sage gnocchi, mushrooms, aged graviera</i>	€28
Black Angus striploin, πουρές πατάτας, μαύρο σκόρδο, μπρόκολο, jus κόκκινου κρασιού <i>Black Angus striploin, black garlic mash, charred broccoli, red wine jus</i>	€37
Côte de boeuf, Ολλανδέζ από καμένο βούτυρο, ρίγανη (750 γρ) <i>Côte de boeuf, burnt butter hollandaise, oregano (750 gr)</i>	€110

Επιδόρπια / *Desserts*

Σοκολατένιο κέικ, χαλβάς, βύσσινο <i>Flourless chocolate cake, halva, sour cherries</i>	€11
Τιραμισού με φιστίκι Αιγίνης, ελληνικός καφές, Μεταξά <i>Pistachio tiramisu, Greek coffee, Metaxa</i>	€11
Παραδοσιακό υδραίκο αμυγδαλωτό, γιαούρτι, παγωτό τριαντάφυλλο <i>Traditional almond cookie “amygdaloto”, yoghurt mousse, rose ice cream</i>	€11

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