

## Ορεκτικά & Μικρά Πιάτα / *Starters & Small Plates*

Ντολμαδάκια, ελαφριά καπνισμένο γιαούρτι, μαριναρισμένος γάυρος, μαρμελάδα ντομάτα “ <i>Dolmadakia</i> ”; <i>vine leaves stuffed with rice &amp; herbs, white anchovies, smoked yoghurt, tomato jam</i>	€13
Ταραμάς, καπνιστό σκουμπρί, γλυκοπατάτα, λαδόπιτα <i>Taramasalata, smoked mackerel, sweet potato, pitta</i>	€11
Μπουράτα, μπρόκολο, ρομέσκο, αμύγδαλο <i>Burrata, broccoli, romesco, almonds</i>	€14
Λαχανικά εποχής, χούμους, εσπεριδοειδή, κραμπλ παντζάρι <i>Seasonal vegetables, hummus, citrus dressing, beetroot crumble</i>	€14
Μπακαλιάρος, σκορδαλιά, παντζάρι <i>Battered cod fillets, confit garlic “skordalia”, roasted beetroot</i>	€17
Χταπόδι σχάρας, ρεβυθάδα, κουρκουμάς, τσορίθο <i>Grilled octopus, chickpeas, turmeric, chorizo</i>	€20
Τραγανό καλαμάρι*, αγιολί μυρωδικών, τσίλι, λάιμ <i>Crispy calamari, aioli, herbs, chilli &amp; lime</i>	€18

## Σαλάτες / *Salads*

Ελληνική σαλάτα “Τέχνη” <i>Téchnē Greek salad</i>	€14
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 &amp; 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*

Ταλιολίνι “cacio e pepe”, γαρίδες*, κολοκύθι, τρούφα <i>Tagliolini “cacio e pepe”, prawns, courgette, truffle</i>	€29
Λαβράκι, σπανακόρυζο, φασολάκια, φινόκιο <i>Aegean sea bass fillet, spinach risotto, edamame beans, compressed fennel</i>	€26
Γλώσσα ολόκληρη, φρικασέ, χόρτα, σελινόριζα (για 2) <i>Whole sole, celery root, wild greens, lemon sauce (for 2)</i>	€69
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>	€36
Galician Prime Rib 45 ημερών ξηρής ωρίμανσης, τσιμιτσούρι (700 γρ) <i>45 day dry aged Galician Prime Rib, chimichurri (700 gr)</i>	€95

## Επιδόρπια / *Desserts*

Πανακότα με Μακεδονικό χαλβά, brownies, μους καφέ, φουντούκια <i>Halva panna cotta, brownies, coffee mousse, hazelnuts</i>	€11
Cheesecake λεμόνι, λευκή σοκολάτα, σύκο, παγωτό βανίλια <i>Lemon cheesecake, white chocolate, fig, vanilla ice cream</i>	€11
Παραδοσιακό υδραίικο αμυγδαλωτό, γιαούρτι, κόκκινα φρούτα <i>Traditional almond cookie “amygdaloto”, yoghurt mousse, red fruits</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