

Ορεκτικά & Μικρά Πιάτα / *Starters & Small Plates*

Προζυμένιο ψωμί, ελιές, ντιπ <i>Sourdough bread, olives, dip</i>	€4
Ταραμάς, καπνιστό σκουμπρί, γλυκοπατάτα, λαδόπιτα <i>Taramasalata, smoked mackerel, sweet potato, pitta</i>	€12
Αραντσίνι μουςακά με μοσχαρίσιο μάγουλο, μελιτζάνα, παλαιωμένη γραβιέρα σπηλιάς <i>Arancini "moussaka", beef cheek, miso aubergine, cave aged gruyère cheese</i>	€17
Σουτζουκάκια θαλασσινών, λάχανο, αυγολέμονο <i>Sea food mini kebabs, parsnip, pickled cabbage, lemon & butter sauce</i>	€19
Μπρόκολο, σάλτσα ρομέσκο, αμύγδαλα <i>Grilled broccoli, romesco sauce, almonds</i>	€11
Κοτόπουλο, baby gem, χούμους, καλαμπόκι, τραγανή πανσέτα, Σαν Μιχάλη Σύρου <i>Chicken, baby gem, hummus, sweet corn, crispy pancetta, Saint Michel cheese</i>	€15
Λαβράκι crudo, κουμ κουατ, αγγούρι, ελιά <i>Sea bass crudo, kumquat, cucumber, olive</i>	€21
Τραγανό καλαμάρι*, τσίλι, λάιμ, μυρωδικά <i>Crispy calamari, sweet chili dressing, lime & herbs</i>	€18
Χταπόδι σχάρας, φάβα με μελάνι σουπιάς, κουρκουμάς, τσορίθο <i>Grilled octopus, squid ink fava purée, turmeric, chorizo</i>	€23

Σαλάτες / *Salads*

Ελληνική σαλάτα "Τέχνη" <i>Téchnē Greek salad</i>	€14
Ανάμεικτα σαλατικά, ταμπουλέ με φακή, ψητά πατζάρια, φασολάκια, σουσάμι, ρόδι <i>Mixed leaves, lentil tabbouleh, roast beetroots, green beans, sesame & pomegranate</i>	€14

Κυρίως / *Mains*

Ραβιόλες, ανθότυρο,μανιτάρια, θυμάρι <i>Home-made Greek ravioli, “anthotyro”, mushrooms & thyme broth</i>	€21
Πάκερι “cacio e pepe”, γαρίδες*, καβούρι, κολοκύθι, τρούφα <i>Paccheri “cacio e pepe”, prawns, blue crab, courgette, truffle</i>	€29
Φαγκρί φιλέτο, σπανακόρυζο, φασολάκια, φινόκιο <i>Aegean red snapper fillet, spinach risotto, green beans, compressed fennel</i>	€28
Φιλέτο τσιπούρας, σελινόριζα ψημένη στο αλάτι, χόρτα, φρικασέ <i>Sea bream fillet, salt baked celery root, sautéed wild greens, lemon & dill sauce</i>	€25
Μπριζολάκι από μοσχάρι γάλακτος Milanese, ζεστή πατατοσαλάτα, μαύρο σκόρδο <i>Veal chop Milanese, warm potato salad, black garlic</i>	€26
Πανσέτα μαύρου χοίρου, σιγομαγειρεμένα μάγουλα, νιόκι, τοπιναμπόυρ, μανιτάρια πίκλα, γιαούρτι <i>Greek pata negra pork belly, slow cooked cheeks, gnocchi, Jerusalem artichoke purée, pickled mushrooms, yoghurt</i>	€29
Αρνί ταλιάτα, ρεβυθάδα, ταμπουλέ, λαχανίδα, σταφίδες <i>Pan roasted lamb rump, chickpea & lentil tabbouleh, bok choy, raisin & caper sauce</i>	€26
Black Angus striploin, γλυκοπατάτα, μπροκολίνι, jus κόκκινου κρασιού <i>Black Angus striploin, sweet potato, tender stem broccoli, red wine jus</i>	€38
Prime Rib Αμερικής, μπρόκολο σχάρας, μπέιμπι πατάτες, τσιμιτσούρι (700 γρ) <i>American Prime Rib, charred broccoli, baby potatoes, chimichurri (700 gr)</i>	€120

Επιδόρπια / *Desserts*

Παραδοσιακό υδραίικο αμυγδαλωτό, γιαούρτι, κόκκινα φρούτα, παγωτό τριαντάφυλλο <i>Traditional almond cookie “amygdaloto”, yoghurt mousse, red fruits, rose ice cream</i>	€12
Καρυδόπιτα, σοκολάτα γάλακτος, παγωτό βανίλια, αλμυρή καραμέλα <i>Walnut pie, milk chocolate sauce, vanilla ice cream, salted caramel</i>	€11
Ψημένο cheesecake, λεμόνι, ροδάκινο <i>Baked cheesecake, lemon, peach</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