

Ορεκτικά & Μικρά Πιάτα / *Starters & Small Plates*

Προζυμένιο ψωμί, ελιές, ντιπ
Sourdough bread, olives, dip

€4

Ταραμάς, καπνιστή πέστροφα, γλυκοπατάτα, λαδόπιτα
Taramasalata, smoked trout, sweet potato, pitta

€12

Ντολμαδάκια, ελαφριά καπνισμένο γιαούρτι, μαριναρισμένος γαύρος, μαρμελάδα ντομάτας
“Dolmadakia”; vine leaves stuffed with rice & herbs, smoked yoghurt, marinated white anchovies, tomato jam

€15

Αραντσίνι μουσακά με μοσχαρίσιο μάγουλο, μελιτζάνα, παλαιωμένη γραβιέρα σπηλιάς
Arancini “moussaka”, beef cheek, miso aubergine, cave aged gruyère cheese

€17

Σουτζουκάκια θαλασσινών, λάχανο, αυγολέμονο
Sea food mini kebabs, parsnip, pickled cabbage, lemon & butter sauce

€18

Μπρόκολο, σάλτσα ρομέσκο, αμύγδαλα
Grilled broccoli, romesco sauce, almonds

€13

Τραγανό καλαμάρι*, τσίλι, λάιμ, μυρωδικά
Crispy calamari, sweet chili dressing, lime & herbs

€18

Σαλάτες / *Salads*

Ελληνική σαλάτα “Τέχνη”
Téchnē Greek salad

€14

Μπουράτα, παντζάρι γκασπάτσο, ανάμεικτα σαλατικά, κολοκύθι, σύκο, φιστίκι
Burrata, roasted beetroot gazpacho, mixed leaves, courgette, fig, pistachio

€16

Κυρίως / *Mains*

Ραβιόλες, ανθότυρο,μανιτάρια, θυμάρι, φρέσκια τρούφα <i>Home-made Greek ravioli, "anthotyro", mushrooms & thyme broth, summer truffle</i>	€22
Πάκερι "cacio e pepe", γαρίδες*, κολοκύθι <i>Paccheri "cacio e pepe", prawns, courgette</i>	€29
Λαβράκι φιλέτο, φάβα, ραγού λαχανικών εποχής με καλαμάρι*, σταφίδες, κάπαρη <i>Aegean sea bass fillet, fava purée, seasonal vegetables with calamari ragout, sultanas & caper dressing</i>	€27
Σιγομαγειρεμένη στηθοπλευρά σοφρίτο, νιόκι, μελιτζάνα, καραμελωμένα κρεμμύδια, κρέμα μανούρι <i>Slow cooked short ribs, sage gnocchi, aubergine, caramelized shallots, manouri cream</i>	€32
Αρνί ταλιάτα, ρεβυθάδα, ταμπουλέ, λαχανίδα <i>Lamb rump, chickpea, tabbouleh, bok choy</i>	€27
Μπριζολάκι σοτέ, φακές, τσορίθο, κουνουπίδι <i>Pan roasted pork chop, beluga lentils, chorizo, cauliflower</i>	€28
Black Angus striploin, πουρές πατάτας με μαύρο σκόρδο, μπροκολίνι, jus κόκκινου κρασιού <i>Black Angus striploin, black garlic mashed potatoes, tender stem broccoli, red wine jus</i>	€38
Prime Rib Αμερικής, τσιμιτσούρι (700 γρ) <i>American Prime Rib, chimichurri (700 gr)</i>	€110

Επιδόρπια / *Desserts*

Τάρτα κρεμ μπρουλέ, αχλάδια ποσέ σε Vinsanto, κρέμα σαφράν και κάρδαμο <i>Caramelized custard tart, Vinsanto poached pears, saffron & cardamom anglaise</i>	€11
Καρυδόπιτα, σοκολάτα γάλακτος, παγωτό βανίλια, αλμυρή καραμέλα <i>Walnut pie, milk chocolate sauce, vanilla ice cream, salted caramel</i>	€11
Ζεστό γαλακτομπούρεκο, σπιτικό παγωτό αμύγδαλο (για 2) <i>Traditional "galaktoboureko", housemade almond ice cream (for 2)</i>	€16

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