

Ορεκτικά & Μικρά Πιάτα / *Starters & Small Plates*

Φρεσκοφουρνιστό ψωμί, ελιές, ντιπ (κατ' άτομο) <i>Freshly baked bread, olives, dip (per person)</i>	€3.5
Ταραμάς, καπνιστό σκουμπρί, γλυκοπατάτα, λαδόπιτα <i>Taramasalata, smoked mackerel, sweet potato, "pitta" bread</i>	€13
Ντολμαδάκια, ελαφρώς καπνισμένο γιαούρτι, μαριναρισμένος γαύρος, μαρμελάδα ντομάτας <i>"Dolmadakia"; vine leaves stuffed with rice & herbs, smoked yoghurt, marinated anchovies, tomato jam</i>	€15
Μπουράτα, μπρόκολο σχάρας, σάλτσα ρομέσκο, αμύγδαλα <i>Burrata, charred broccoli, romesco sauce, almonds</i>	€17
Γαρίδες* "Μικρολίμανο", κανταΐφι, ανθότυρο, φινόκιο <i>Prawns* "Mikrolimano", kataifi, anthotyro cheese, fennel</i>	€24
Σουτζουκάκια θαλασσινών, παστινάκι, αυγολέμονο <i>Seafood mini kebabs, parsnip, lemon & butter sauce</i>	€22
Ψητά παντζάρια, μαριναρισμένος σολομός, κατσίκισιο τυρί, εσπεριδοειδή, καρύδια <i>Roasted beetroots, house-cured salmon, goat cheese, citrus, walnuts</i>	€18
Τόνος crudo, ούζο πόνζου, πίκλα αγγούρι, κουμκουάτ, σουσάμι, ελιά <i>Tuna crudo, ouzo ponzu, pickled cucumber, kumquat, sesame, olive</i>	€24
Τραγανό καλαμάρι*, τσίλι, λάιμ, μυρωδικά <i>Crispy calamari*, sweet chili dressing, lime & herbs</i>	€18
Κροκέτες τραχανά με αρνάκι στιφάδο, καπνιστή μελιτζάνα, φέτα <i>Trahana croquettes with lamb "stifado", smoked aubergine, feta cheese</i>	€19

Σαλάτες / *Salads*

Ελληνική σαλάτα "Τέχνη" <i>Téchnē Greek salad</i>	€15
Ανάμεικτα σαλατικά, πίκλα καρότο, κολοκύθι, ψητό μανούρι, πεκάν <i>Mixed leaves, pickled carrot, courgette, roasted manouri cheese, pecans</i>	€16

Κυρίως / *Mains*

Ραβιόλες, μυζήθρα, μανιτάρια, τρούφα, φουντούκια <i>Handmade Greek ravioli, myzithra cheese, mushrooms, truffle, hazelnuts</i>	€25
Πάκερι “cacio e pepe”, γαρίδες*, καβούρι, κρόκος Κοζάνης, ρίγανη <i>Paccheri “cacio e pepe”, prawns*, crab, saffron, oregano</i>	€31
Σπανακόρυζο με μελάني σουπιάς, ψητό καλαμάρι, φινόκιο, τσορίθο <i>Spinach & squid ink risotto, grilled calamari, fennel, chorizo</i>	€27
Φιλέτο λαβράκι, σελινόριζα, χόρτα φρικασέ, σάλτσα λεμονιού με άνηθο <i>Sea bass fillet, celery root, sautéed wild greens, lemon & dill sauce</i>	€29
Τορτελίνοι παστίτσιο, μπεσαμέλ, τυρί Σαν Μιχάλη <i>Fresh tortellini “pastitsio”, béchamel, San Michali cheese</i>	€27
Στήθος κοτόπουλου, μπριαμάκι μεσογειακών λαχανικών, φάβα, πολέντα με λιαστή ντομάτα <i>Chicken breast, Mediterranean vegetable ragout, fava purée, sun-dried tomato polenta</i>	€25
Καρέ μαύρου χοίρου, σιγομαγειρεμένο μάγουλο, τοπιναμπούρ, νιόκι, φασολάκια, γιαούρτι <i>Pata Negra pork loin, slow-cooked cheek, Jerusalem artichoke purée, gnocchi, green beans, yoghurt</i>	€29
Black Angus flap steak, μελιτζάνα μίσο, μπροκολίνι, jus κόκκινου κρασιού <i>Black Angus flap steak, miso aubergine, tenderstem broccoli, red wine jus</i>	€39

Πιάτα για Μοίρασμα / *Sharing Plates*

Αρνί ψητό, ταμπουλέ φακής, καρότο, σταφίδες, κάπαρη <i>Roasted lamb, lentil tabbouleh, carrot, raisins & caper dressing</i>	€52
Prime Rib, σπασμένες πατάτες με φρέσκο κρεμμυδάκι, μπρόκολο σχάρας, τσιμιτσούρι <i>Prime Rib, spring onion baby crushed potatoes, charred broccoli, chimichurri</i>	€85

Επιδόρπια / *Desserts*

Παραδοσιακό υδραίκο αμυγδαλωτό, γιαούρτι, κόκκινα φρούτα, παγωτό τριαντάφυλλο <i>Traditional almond cookie “amygdaloto”, yoghurt mousse, red fruits, rose ice cream</i>	€13
Ψημένο cheesecake, λεμόνι, ροδάκινο <i>Baked cheesecake, lemon, peach</i>	€12
Μους σοκολάτας γάλακτος, καραμελωμένο φύλλο, παγωτό μπακλαβά <i>Milk chocolate mousse, caramelised phyllo, baklava ice cream</i>	€12

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, (*) frozen product

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ και όλους τους νόμιμους φόρους | Prices include VAT and all legal taxes.

Executive Chef: Γιάννης Μυχαλόπουλος | Αγορανομικός υπεύθυνος: Ιάσων Μπάριος