

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

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

## Σαλάτες / *Salads*

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

## Κυρίως / *Mains*

|  |     |
|--|-----|
| Ραβιόλες, μυζήθρα, μανιτάρια, τρούφα, φουντούκια<br><i>Handmade Greek ravioli, myzithra cheese, mushrooms, truffle, hazelnuts</i>  | €25 |
| Ταλιατέλες “cacio e pepe”, γαρίδες*, καβούρι, κρόκος Κοζάνης, ρίγανη<br><i>Tagliatelle “cacio e pepe”, prawns*, crab, saffron, oregano</i>   | €31 |
| Σπανακόρυζο με μελάني σουπιάς, ψητό καλαμάρι, μαραθόριζα, τσορίθο<br><i>Spinach &amp; squid ink risotto, grilled calamari, fennel, chorizo</i>   | €27 |
| Φιλέτο λαβράκι, σελινόριζα, χόρτα φρικασέ, σάλτσα λεμονιού με άνηθο<br><i>Sea bass fillet, celery root, sautéed wild greens, lemon &amp; dill sauce</i>  | €29 |
| Στήθος κοτόπουλου, μπριαμάκι μεσογειακών λαχανικών, πολέντα με λιαστή ντομάτα, αγιολί, θυμάρι<br><i>Chicken breast, Mediterranean vegetable ragout, sun-dried tomato polenta, thyme aioli</i>    | €25 |
| Καρέ μαύρου χοίρου, σιγομαγειρεμένο μάγουλο, τοπιναμπούρ, νιόκι, φασολάκια, γιαούρτι<br><i>Pata Negra pork loin, slow-cooked cheek, Jerusalem artichoke purée, gnocchi, green beans, yoghurt</i> | €29 |
| Ταλιάτα από μοσχάρι Black Angus, πουρές πατάτας, μαύρο σκόρδο, μπροκολίνι, jus κόκκινου κρασιού<br><i>Black Angus beef tagliata, black garlic mash, tenderstem broccoli, red wine jus</i>        | €39 |

## Πιάτα για Μοίρασμα / *Sharing Plates*

|  |     |
|--|-----|
| Αρνί ψητό, ταμπουλέ φακής, καρότο, σταφίδες, κάπαρη<br><i>Roasted lamb, lentil tabbouleh, carrot, raisins &amp; caper dressing</i>                                     | €55 |
| Prime Rib, σπασμένες πατάτες με φρέσκο κρεμμυδάκι, μπρόκολο σχάρας, τσιμιτσούρι<br><i>Prime Rib, spring onion baby crushed potatoes, charred broccoli, chimichurri</i> | €85 |

## Επιδόρπια / *Desserts*

|   |     |
|---|-----|
| Παραδοσιακό υδραίικο αμυγδαλωτό, γιαούρτι, κόκκινα φρούτα, παγωτό τριαντάφυλλο<br><i>Traditional almond cookie “amygdaloto”, yoghurt mousse, red fruits, rose ice cream</i> | €13 |
| Μους σοκολάτας γάλακτος, καραμελωμένο φύλλο, παγωτό μπακλαβά<br><i>Milk chocolate mousse, caramelised phyllo, baklava ice cream</i>   | €12 |
| Κρέμα λεμονιού, ψητά ροδάκινα, σορμπέ λεμόνι, βασιλικός<br><i>Lemon posset, roasted peach compote, lemon &amp; basil sorbet</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 Μιχαλόπουλος | Αγορανομικός υπεύθυνος: Ιάσων Μπάριος