

Ορεκτικά & Μικρά Πιάτα / *Starters & Small Plates*

Φρεσκοφουρνιστό ψωμί, ελιές, ντιπ (κατ' άτομο) <i>Freshly baked bread, olives, dip (per person)</i>	€3.5
Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, ρόδι, καρύδια, λαδόπιτα <i>Smoked aubergine dip, pomegranate, walnuts, "pitta" bread</i>	€13
Μπουράτα, χούμους, ψητά παντζάρια, ντρέσινγκ μυρωδικών <i>Burrata, hummus, roasted beetroots, herb dressing</i>	€17
Ντολμαδάκια, ελαφρώς καπνισμένο γιαούρτι, μαριναρισμένος γάυρος, μαρμελάδα ντομάτας <i>"Dolmadakia"; vine leaves stuffed with rice & herbs, smoked yoghurt, marinated anchovies, tomato jam</i>	€15
Γαρίδες* κανταΐφι, σάλτσα "Μικρολίμανο", φρέσκια μυζήθρα, φινόκιο <i>Kataifi wrapped prawns*, "Mikrolimano" sauce, fresh myzithra cheese, fennel</i>	€24
Σουτζουκάκια θαλασσινών, παστινάκι, ξινολάχανο, αυγολέμονο <i>Seafood mini kebabs, parsnip, pickled cabbage, lemon & butter sauce</i>	€22
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

Σαλάτες / *Salads*

Ελληνική σαλάτα "Τέχνη" <i>Téchnē Greek salad</i>	€15
Ανάμεικτα σαλατικά, πίκλα καρότο, κολοκύθι, ανθότυρο ψημένο στο αλάτι, πεκάν <i>Mixed leaves, pickled carrot, courgette, salt-baked anothotyro cheese, pecans</i>	€16

Κυρίως / *Mains*

Ραβιόλες, μυζήθρα,μανιτάρια, φουντούκια
Handmade Greek ravioli, myzithra cheese, mushrooms, hazelnuts €25

Ταλιατέλες “cacio e pepe”, αχινός, φρέσκια τρούφα
Tagliatelle “cacio e pepe”, sea urchin, fresh truffle €32

Φιλέτο λαβράκι, σελινόριζα, χόρτα φρικασέ, σάλτσα λεμονιού με άνηθο
Sea bass fillet, celery root, sautéed wild greens, lemon & dill sauce €29

Καλαμάρι* στη σχάρα, ταμπουλέ μυρωδικών, γκρεμολάτα
Grilled calamari, herb tabbouleh, gremolata* €27

Καρέ μαύρου χοίρου, σιγομαγειρεμένο μάγουλο, τοπιναμπόυρ, νιόκι, φασολάκια, γιαούρτι
Pata Negra pork loin, slow-cooked cheek, Jerusalem artichoke purée, gnocchi, green beans, yoghurt €28

Ταλιάτα από μοσχάρι Black Angus, πουρές πατάτας, μαύρο σκόρδο, μπρόκολο, jus κόκκινου κρασιού
Black Angus beef tagliata, black garlic mash, broccoli, red wine jus €39

Σέλα αρνιού, γαμοπίλαφο, αγκινάρα
Pan roasted lamb saddle, “gamopilafo”, artichoke €29

Prime Rib, πατάτες baby, μπρόκολο σχάρας, τσιμιτσούρι (600 γρ)
Prime Rib, baby potatoes, charred broccoli, chimichurri (600gr) €85

Επιδόρπια / *Desserts*

Παραδοσιακό υδραίικο αμυγδαλωτό, γιαούρτι, κόκκινα φρούτα, παγωτό τριαντάφυλλο
Traditional almond cookie “amygdaloto”, yoghurt mousse, red fruits, rose ice cream €13

Μους σοκολάτας γάλακτος, καραμελωμένο φύλλο, παγωτό μπακλαβά
Milk chocolate mousse, caramelised phyllo, baklava ice cream €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