



DINNER



RAW BAR

TUNA TARTARE Tuna Tartare, fresh summer truffle, Jalapeño, Ossetra caviar όg.

TAPTAP TONOY Ταρτάρ Τόνου, καλοκαιρινή τρούφα, χαλαπένιο, χαβιάρι οσέτρα όγρ.

SEA BASS CEVICHE Sea bass, scallop* skin, tigers milk with avocado, jalapeño cream, choclo, kiwi

ΣΕΒΙΤΣΕ ΛΑΥΡΑΚΙ Λαυράκι, πέπλο από χτένι*, γάλα τίγρη με αβοκάντο, κρέμα χαλαπένιο, καλαμπόκι, ακτινίδιο

SMOKED BEEF TARTARE Black Angus Beef fillet, egg yolk jam, pickled mustard seeds, radish

ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ TAPTAP Black Angus μοσχαρίσιο φιλέτο, κρόκο αυγού κονφί, πίκλα σιναπόσπορο, ραπανάκι

SEA URCHIN Sea urchin, chives, chili, lime, olive oil, sea urchin cloud

ΑΧΙΝΟΣ Αχινός, σχοινόπρασο, τσίλι, ελαιόλαδο, αφρό αχινού

GILLARDEAU OYSTERS Cucumber soup, jalapeño, caviar, oysters 1pcs

ΣΤΡΕΙΔΙΑ GILLARDEAU Σούπα αγγούρι, χαλαπένιο, χαβιάρι, στρείδια 1τμχ

KING CRAB King crab* meat, spicy mayo, avocado, yuzu - truffle sauce

ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ Βασιλικό καβούρι*, καυτερή μαγιονέζα, αβοκάντο, yuzu - τρούφα



APPETIZERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

HOMEMADE BREAD Homemade bread served with traditional fava purée & marinated olives

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΨΩΜΙ Το δικό μας ψωμί με προζύμι, σερβίρεται με πουρέ φάβας & μαριναρισμένες ελιές

BABY SQUID Baby squid* stuffed with goat cheese, tomato, olive oil, fresh oregano

ΓΟΝΟΣ ΚΑΛΑΜΑΡΙ Γόνος* γεμιστός με κασικίσιο τυρί, ντομάτα, ελαιόλαδο, φρέσκια ρίγανη

GRILLED OCTOPUS Fava bean textures, lemon jam, olive oil pearls

ΧΤΑΠΟΔΙ ΨΗΤΟ Υφές φάβας, μαρμελάδα μοσχολέμονο, πέρλες ελαιόλαδο

DECONSTRUCTED "MUSAKA" Miso caramelized aubergine, slow cooked chuck ribs in molasses, goat cheese

ΑΠΟΔΟΜΗΜΕΝΟΣ ΜΟΥΣΑΚΑΣ Καραμελωμένη μελιτζάνα, στηθοπλευρά μόσχου αργομαγειρεμένη με πετιμέζι, κασικίσιο τυρί

LAMB MEATBALL Lamb neck fillet*, Cajun, rosti potato, Cretan galena cream, egg yolk confit, basil

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΑΡΝΙΟΥ Αρνίσιο φιλέτο*, Cajun, rosti πατάτας, κρέμα γαλένι, κρόκος κονφί, βασιλικός

ΑΘΗΝΑΙΚΙ Slow cooked grouper, capers, zucchini, potato risotto

ΑΘΗΝΑΪΚΗ Αργομαγειρεμένη σφυρίδα, κολοκυθάκια, ριζότο πατάτας



SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

THE SEED OF GREECE Tomato, cucumber, onion, olives, caper, kritamo, fresh oregano, feta cheese

ΚΑΡΠΟΣ ΕΛΛΑΔΟΣ Ντομάτα, αγγούρι, ελιές, κάπαρη, κρίταμο, παξιμάδι, φρέσκια ρίγανη, φέτα



(without feta)
(χωρίς φέτα)

BEETROOT Baby beetroot confit, goat cheese ice cream, black garlic, green apple cream

ΠΑΝΤΖΑΡΙ Baby παντζάρια κονφί, παγωτό κατσικίσιου τυριού, μαύρο σκόρδο, κρέμα πράσινο μήλο



(without goat cheese)
(χωρίς κατσικίσιο τυρί)

CRISPY TUNA Tuna, green apple, king oyster mushroom, aji amarillo pepper, soy vinaigrette, truffle

ΤΡΑΓΑΝΟΣ ΤΟΝΟΣ Τόνος, πράσινο μήλο, μανιτάρια king oyster, πιπεριά aji amarillo, vinaigrette σόγιας, τρούφα

CEASAR'S Lettuce cream, aioli, smoked chicken breast, parmesan, anchovies

ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ Κρέμα μαρούλι, αγιολί, καπνιστό στήθος κοτόπουλο, παρμεζάνα, αντζούγια

WATERMELON DUCK Duck confit, watermelon, hoisin, cashew, spicy ponzu

ΠΑΠΙΑ ΜΕ ΚΑΡΠΟΥΖΙ Τραγανή πάπια κονφί, καρπούζι, hoisin, κάσιους, καυτερή σάλτσα ponzu



PASTA | ΖΥΜΑΡΙΚΑ

TRUFFLE CACIO E PEPE Pappardelle, pecorino Romano Nero, fresh truffle 10g.
CACIO E PEPE ΤΡΟΥΦΑΣ Παπαρδέλες, πεκορίνο Romano Nero, φρέσκια τρούφα 10γρ.

POTATO GNOCCHI Sauteed gnocchi, provolone cream, king oyster mushrooms, crispy prosciutto, mushroom crumble

ΝΙΟΚΙ ΠΑΤΑΤΑΣ Σωτέ νιόκι, κρέμα προβολόνη, king oysterμανιτάρια, τραγανό προσούτο, κραμπλ από μανιτάρια

SEA URCHIN FREGOLA Fregola sarda, sea urchin, garlic, parsley, lemon, sea urchin foam
ΑΧΙΝΟ ΜΕ ΚΟΥΣΚΟΥΣΑΚΙ Ζυμαρικό φρέγκολα, αχινό, σκόρδο, μαϊντανό, λεμόνι, αφρό αχινού

ORZO LANGOUSTINE Orzo, langoustine*, blue lobster caviar, Pernod, saffron, herbs
ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΚΑΡΑΒΙΔΑ Κριθαρότο, καραβίδα*, χαβιάρι μπλε αστακού, Pernod, σαφράν, μυρωδικά

LOBSTER SPAGHETTI Aegean lobster 500g served with spaghetti, fresh tomato & herbs
ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΑΣΤΑΚΟΥ Αιγαιοπελαγίτικος αστακός 500γρ, σερβίρεται με спаγγέτι, φρέσκια ντομάτα & μυρωδικά.



FISH | ΨΑΡΙΑ

SEA BASS Aegean sea bass, sweet pea cream, asparagus, quinoa, truffle oil, lemon

ΛΑΥΡΑΚΙ Λαυράκι, κρέμα μοσχομπίζελου, σπαράγγια, κινόα, λάδι τρούφας, λεμόνι

GROUPER Fresh grouper, clams, greens, fennel sauce

ΣΦΥΡΙΔΑ Φρέσκια σφυρίδα, κυδώνια, άγρια χόρτα, σάλτσα μάραθου

SALMON Zucchini, avocado cream, hijiki salad, soya horse radish foam

ΣΟΛΟΜΟΣ Κολοκύθι, κρέμα αβοκάντο, σαλάτα hijiki, αφρό σόγια με αγριοράπανο



MEAT | ΚΡΕΑΤΑ

CHICKEN BREAST Organic chicken breast, mint, potato, mushrooms
ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Βιολογικό στήθος κοτόπουλο, μέντα, πατάτα,μανιτάρια

IBERICO Iberico pork chop*, fennel-lemongrass cream, caramelized
topinambur, yuzu

ΜΑΥΡΟΣ ΧΟΙΡΟΣ Καρέ μαύρου χοίρου*, κρέμα φινόκιο με λεμονόχορτο,
καραμελωμένη αγγινάρα, μοσχολέμονο

LAMB WITH ARTICHOKE Lamb* noisette, artichoke textures, lime, scallop tartar
ΑΡΝΙ ΑΓΓΙΝΑΡΑΤΟ Νουαζέτ αρνιού*, αγκινάρα σε υφές, λάιμ, χτένια ταρτάρ

WAGYU STRIPLOIN Australian wagyu striploin, sweet potato cream, mushrooms
ΚΟΝΤΡΑ ΜΟΣΧΟΥ WAGYU Κόντρα φιλέτο Wagyu Αυστραλίας, κρέμα γλυκοπατάτας,
μανιτάρια

BEEF FILLET Black Angus tenderloin, potato cream, asparagus, fresh truffle
ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ Φιλέτο μόσχου Black Angus, κρέμα πατάτας, σπαράγγια, τρούφα



DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

COCONUT SOUP Coconut Soup with Matcha Green Tea and Green Apple Sorbet
Σούπα καρύδας με πράσινο τσάι Μάτσα και Sorbet Πράσινο Μήλο

APPLE Caramelized Apples with Bavaroise Dulcey-Tonka and Cinnamon Ice Cream
Καραμελωμένα Μήλα με Bavaroise Dulcey-Tonka με Παγωτό Κανέλα

GRAND COUVA CIGAR Tuile with Bitter Chocolate Mousse, Accompanied with Passion Fruit-Tonka Beverage
Tuile με Mousse Bitter Σοκολάτας Συνοδευόμενο από Ρόφημα Passion Fruit - Tonka

VIOLET Bavaroise Vanilla with Coulis Framboise and Lemon-Violet Ice Cream
Bavaroise Βανίλια με coulis framboise και παγωτό λεμόνι βιολέτα

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.

*Menu items with asterisk are frozen food products

Ενημερώστε μας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ιδιαίτερη δίαιτα και θα είμαστε πρόθυμοι να σας εξυπηρετήσουμε.

*Τα προϊόντα στο μενού με αστερίσκο είναι κατεψυγμένα

