



Προζυμένιο ψωμί με συνοδεία αρωματικού βουτύρου

6,00

Ορεκτικά

Γαρίδες σεβίτσε με τζίντζερ-thai basil infusion, φρέσκο τσίλι, κρέμα γλυκοπατάτας και πίκλα κρεμμυδιού

18,00

Τατάκι σολομού με κρέμα παντζάρι, ραπανάκια μαριναρισμένα με κόλιανδρο, σάλτσα ronzu με passion fruit, nori chips

19,00

Τηγανιτές κροκέτες μαύρου χοίρου, με τραγανό προσούτο και κρέμα καπνιστής πάπρικας

16,50

Χειροποίητο ραβιόλι με ρικότα και σπανάκι σε beurre noisette, κραμπλ φουντούκι και τραγανά τσιπς παρμεζάνας

15,00

Σαλάτες

Φύλλα baby gem με γαρίδες ωσμώνες σε πορτοκάλι, φιστίκι Αιγίνης και δροσερό ντρέσινγκ μάνγκο-λάιμ

16,00

Burrata με ντοματίνια, μπροκολίνι, χειροποίητο πέστο βασιλικού και καβουρδισμένο κουκουνάρι

14,50

Αθηναϊκή Σαλάτα με φρέσκο ψάρι ημέρας, αρακά, σέλερι, αγγουράκι τουρσί, κάπαρη και άνηθο

17,50

Ζυμαρικά & Ριζότο

Ριζότο άγριων μανιταριών με κρέμα παρμεζάνας, λάδι τρούφας, φρέσκο θυμάρι και κραμπλ πορτσίνι

18,00

Μαύρο ταλιολίνι με σολομό και σάλτσα από κρόκο Κοζάνης, άνηθο, κρεμμυδάκι, αρωματισμένη με βότκα και λάιμ

18,50

Παπαρδέλες με μοσχαρακι ραγού, μανιτάρια Ολύμπου και βελουδινη κρέμα γραβιέρας

19,00

Ταλιατέλες με γαρίδες σοταρισμένες με σκόρδο και ούζο, σπανάκι baby και ντοματίνια

22,00

Κρέατα

Flap Steak Αργεντινής

34,00

Μπριζόλα μαύρου χοίρου Ολύμπου

(Γαλλικής κοπής)

28,00

Αρνίσια Picanha

31,00

Συνοδευτικά:

Πουρές γλυκοπατάτας, Πατάτες country, Μανιτάρια σωτέ, Πολύχρωμα λαχανικά βουτύρου

Σάλτσες:

Red wine jus, Pepper, Chimichurri

Ψάρι

Σολομός φιλέτο με γλάσο από καπνιστό μέλι, με πουρέ καρότου-τζίντζερ, σάλτσα σόγια-lime και τραγανή κινόα

26,00

Επιδόρπια

Τιραμισού Cavo Olympro

10,50

Τάρτα με κρέμα βανίλιας και φρέσκα φρούτα τους δάσους

11,00

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης και
σάλτσα από σμέουρα

12,00

Παγωτό με σοκολάτα Valrhona & σορμπέ μάνγκο

9,00

Φρεσκοκομμένα φρούτα εποχής με δυόσμο

8,00