



*Το Μενού σερβίρεται μεταξύ 19:00-23:00*

Προζυμένιο ψωμί με συνοδεία αρωματικού βουτύρου

6,00

## Ορεκτικά

Ταρτάρ λαβράκι με ντρέσινγκ γυζυ - ρόκα, ψητές φράουλες και βασιλικό

18,00

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

19,00

Χταπόδι με γλάσο λιαστής ντομάτας, κρέμα μελιτζάνας, καραμελωμένο κρεμμύδι εσαλότ, δροσερή κινόα και χόμα ελιάς

19,00

Μανιτάρια του δάσους με τρούφα Ολύμπου και σκόρδο, καπνιστή γραβιέρα Μετσόβου, φρέσκο θυμάρι

15,00

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, μάνγκο, κινόα, καραμελωμένο φιστίκι Αιγίνης, μέλι και λευκό βαλσάμικο

15,00

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

14,50

Σαλάτα πράσινη με ψητό μανούρι, φράουλες, φουντούκι, παπαρουνόσπορο και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών

14,00

## 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 μοσχάρaki ραγού, μανιτάρια Ολύμπου και βελουδίνη κρέμα γραβιέρας  
19,00

Ταλιατέλες με γαρίδες σοταρισμένες με σκόρδο και ούζο, σπανάκι baby και ντοματίνια  
22,00

## Χρέατα

Φιλέτο κοτόπουλο με πουρέ σελινόριζας, καραμελωμένη λευκή σοκολάτα, τσιπς από την πέτσα του με φουντούκι, και τζελ εσπεριδοειδών  
22,00

Ζουμερό flap steak συνοδεύεται από ψητό καλαμπόκι με πάπρικα, τραγανές πατάτες country και σάλτσα chimichurri  
34,00

Μπριζόλα μαύρου χοίρου Ολύμπου με μανιτάρια σωτέ, τσιπς γλυκοπατάτας και σάλτσα θυμάρι  
28,00

Αρνίσια ricanha σε σουβλάκι "Brazilian-style" με κρέμα παστινάκι, baby λαχανικά βουτύρου και σάλτσα κόκκινου κρασιού  
31,00

## Ψάρια

Σολομός φιλέτο γλασαρισμένος με καπνιστό μέλι, πουρέ καρότου με τζίντζερ, τραγανή κινόα και σάλτσα σόγιας με λάιμ  
26,00

Λαβράκι φιλέτο με χειροποίητες ταλιατέλες σπανακιού συνοδεύεται από βελουδίνη σάλτσα από Μοσχάτο Σάμου αρωματισμένη με φρέσκια λουίζα  
27,00

# Επιδόρπια

Chocolate Lovers

10,50

Τάρτα με κρέμα βανίλιας και coulis passion fruit

10,00

Lotus cheesecake με κρέμα μασκαρπόνε, σάλτσα καραμέλας και  
τριμμένο μπισκότο

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