

Χειροποίητο Ψωμί 2.00

Πολίτικο κιουνεφέ, σολογούνι,
φιστίκια Αιγίνης, σιρόπι από
θρούμπι και τζίντζερ 7.50

Baby πατάτες, με πυχτόγαλο, στάκα, φύκια,
λουκάνικο τζουμαγιάς, τριμμένο
αυγοτάραχο 7.50

Λαχματζούν λαχανικών, με (ή χωρίς)
παστουρμά θαλάσσης, κρέμα gomesco,
dressing ταχίνι - γιαούρτι 7.50 / 8.50

Αλμυρό θρακιώτικο "σαραγλί" με
μοσχαρίσιο κιμά, γραβιέρα Κάσου και
καυτερό μέλι σε ζύμωση. 8.50

Λαχανοντολμάδες σχάρας, με καβουρμά
και ξινόχοντρο, "καμμένο" τζατζίκι
σελινόριζας. 16.00

Χειροποίητος γκιουζλεμές με χόρτα
εποχής, ξηρό ανθότυρο και μελάτο αυγό.
8.50

Μελίχλωρο Λήμνου παναρισμένο σε
στραγάλια, chutney κάπαρης- λιαστής
ντομάτας. 6.50

—

Παντζάρι, εσπεριδοειδή, κρέμα παστινάκι,
ρέβα, κασικίσιο τυρί 8.50

Κουνουπίδι, μουχαμάρα, ρόδι, κυανό τυρί
Θεσσαλονίκης. 8.50

Χόρτα εποχής, dressing ταχίνι,
γλυκοπατάτα, φάβα, καπνιστή πέστροφα.
8.50

—

Λαδοτύρι Άνδρου 6.50

Γραβιέρα παλαιώσης Χαλκιδικής 6.50

Ξηρός ανθότυρος Κρήτης 6.50

Γραβιέρα τρούφας Γρεβενών 7.00

Γραβιέρα Τήνου 6.50

Αρσενικό Νάξου 7.50

Κασικίσια γραβιέρα Σύρου 8.00

Γραβιέρα βουβαλίσια Λειψών 7.00

Ποικιλία τυριών 10.00

Ceviche από ψάρι ημέρας, ταραμάς, λάδι
εσπεριδοειδών. 18.00

Ριζότο περγαμόντο, ψάρι ημέρας, αγκινάρα,
αμύγδαλο. 13.00

Ψάρι ημέρας στο φλόγιστρο,
kale σχάρας, τηγανιτοί γίγαντες, ταραμάς.
13.50

Χταπόδι, γλάσο μπούκοβο, κρέμα
φασολάδα, τουρσί. 15.00

Μακαρούνες, σάλτσα μπουγιαμπέσα,
γαρίδες, ρεβύθια, σέσκουλα. 13.50

Ψάρι ημέρας φιλέτο, μπρόκολο,
κακαβιά, χόρτα 22.00

Χειροποίητα ραβιόλι με μοσχαρίσιο και
πρόβειο κιμά, πικάντικη σάλτσα πιπεριάς
Φλωρίνης, πυχτόγαλο. 13.50

Κασικομακαρονάδα με χυλοπίτες,
πρέντζα, παγκρατάτο. 14,00

Σιταρότο με μοσχαρίσια ουρά πρασοσέλινο,
κρέμα κοπανιστής, πίκλα μανιταριού.
16.50

Χοιρινά μάγουλα, σάλτσα κολοκύθας,
κατσαμάκι. 13,00

Μοσχαρίσιο συκώτι, κρέμα αχλάδι, demi
glace κρεμμύδι. 12.50

Φιλέτο μπούτι κοτόπουλου σχάρας,
"ριζότο" πατάτας, λεμόνι. 13.00

Κοψίδια χοίρου, χούμους με τοπιναμπούρ,
dukkah. 14.50

Πρεσαριστή πανσέτα, πουρές
πατάτας, σάλτσα οξύμελι 12.50

Μοσχαρίσιο gibeye (2+ εβδομάδων),
baby πατάτες, γραβιέρα τρούφας 28.00

Μοσχαρίσιο χτένι σχάρας, χειροποίητη
πάπρικα, βούτυρο μεδούλι. 22.00

—

Millefeuille λεμόνι με sorbet λεμόνι -
βασιλικού.
7.50

"Καριόκα", κρέμα σεράνο, παγωτό
ελληνικού καφέ 8.50

Γαλακτομπούρεκο με παγωτό φιστίκι. 8.00

Πάστα αμυγδάλου, λευκή σοκολάτα, sorbet
αχλάδι-lime 9.00

Handmade Bread 2.00	Fish of the day Ceviche, tarama, citrus oil 18.00
"Kunefe", with sologouni cheese, pistachio and ginger thyme syrup 7.50	Bergamot orange risotto with fish of the day, artichokes and almond. 13.00
Pan fried baby potatoes, with "staka" cheese, sausage and seaweed fish roe crumb 7.50	Blowtorched fish of the day, grilled kale, fried giant beans, taramas cream. 13.50
Veggie "lachmacun" flatbread, with (or without) fish pastirma, romesco sauce and joghurt-tahini dressing 7.50 / 8.50	Grilled octopus, pepper galze, "fasolada" beans cream, pickles. 15.00
Grilled gabbage rolls with kavourma meat and "burned" tzatziki with celery root. 16.00	"Makarounes" pasta with fresh shrimp, bouilla- baisse, sauce, chickpeas, chicory. 13.50
Savoury "Saragli" fyllo-pie with minced beef, graviera cheese and fermented spicy honey. 8.50	Fish of the day fillet, broccoli cream, "kakavia" sauce 22.00
Hand made gozleme pie with seasonal greens, anothotiro cheese and soft boiled egg. 8.50	Braised ox tail with leeks and celery sauce, freekeh, kopanisti cream cheese, pickled mush- rooms. 16.50
Pan fried Melihloro cheese in roasted chickpea coating, caper and sundried to- matoe cuthney. 6.50	Handmade ravioli, with beef and goat meat, red pepper sauce, pichtogalo cream cheese 13.50
—	Slow cooked lamb, hylopites pasta , prentza cheese, pangratatto. 14.00
Beets and roots salad, citrus dressing, parsnipl cream, goat cheese. 8.50	Veal liver sauteed, peer cream, onion demi glace. 12.50
Cauliflower, muhammara, pommegranate, blue cheese from Thessaloniki. 8.50	Braised pork cheeks, "katsamaki" polenta, pumpkin sauce. 13.00
"Horta" (seasoned steamed greens), salad, tahini dressing, fava beans puree, smoked trout. 8.50	Grilled chicken thigh, "faux" potato risotto, lemon. 13.00
—	Pork chops, Jerusalem artichoke hummus, duk- kah. 14.50
Ladotyri cheese from Andros island 6.50 Aged graviera cheese from Chalkidiki 6.50 Air dried Anthotyros cheese from Crete is- land 6.50 Graviera with truffle from Grevena 7.00 Graviera cheese from Tinos island 6.50 Arseniko cheese from Naxos island 7.50 Goat milk graviera cheese from Syros island 8.00 Buffalo Graviera from Lipsi island 7.00 Sellection of cheese 10.00	Pressed pork belly with mashed potatoes 12.50
	Dry aged ribeye (2+weeks) with baby potatoes and truffle cheese 28.00
	Beef Flat Iron steak, grilled corn, handmade pa- prika cream, bone marrow butter. 22.00
	—
	"Karioka", (Wallnut filled chocolate crescents), serano cream, strawberrie and chilli gel, greek coffee ice cream 8.50
	Lemon millefeuille, basil-lemon sorbet 7.50
	"Galaktobourekko" (goat milk semolina custard pie with syrup), peanut ice cream 8.00
	Almond "cake", white chocolate, peer and lime sorbet. 9.00