






MENU CREATED BY CONSULTANT CHEF
Gikas Xenakis

EXECUTIVE CHEF
Vasilis Giannoulis







-  **ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΞΙΝΟ ΤΡΑΧΑΝΑ**
SOURDOUGH BREAD WITH SOUR FRUMENTY
-  **ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**
MINI THESSALONIKI BREAD RING
-   **ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ, ΤΣΙΛΙ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ**
OLIVE OIL WITH HERBS, CHILLI AND LEMON

Ορεκτικά / Appetizers

-  **ΠΕΣΤΡΟΦΑ ΠΟΤΑΜΙΣΙΑ** **17.00**
 Ελαφρώς μαριναρισμένη, αμύγδαλα, ξινόμηλο, κίτρινο παντζάρι
RIVER TROUT
 Lightly marinated, almonds, sour apple, yellow beetroot
-  **ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ** **22.00**
 Καπνιστό λάχανο, τραγανό ρύζι, κρέμα τρούφας
VEAL TARTARE
 Smoked cabbage, crispy rice, truffle cream
-  **ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ** **19.00**
 Κρέμα από φάβα, μάραθο, δροσερή βινεγκρέτ εσπεριδοειδών
GRILLED SQUID
 Fava bean cream, fennel, cold citrus vinaigrette
-  **ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΚΑΤΑΪΦΙ** **14.00**
 Ημίσκληρο καπνιστό τυρί από την περιοχή του Μετσόβου, μαρμελάδα λεμονιού, κυδώνι ψητό σε λικέρ τριαντάφυλλου
METSOVONE IN KATAIFI CRUST
 Smoked semi-hard cheese from the Metsovo region, lemon jam, roasted quince in rose liqueur
- ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ** **14.00**
 Ραβιόλι γεμιστά με κοτόπουλο, ψητή σελινόριζα, φρέσκια τρούφα
CHICKEN SOUP
 Chicken ravioli, roasted celeriac, fresh truffle
-  **ΠΙΣΠΙΛΙΤΑ ΜΕΤΣΟΒΙΤΙΚΗ** **14.00**
 Πίτα με πράσα, μυρωδικά και ξινή κρέμα
METSOVO PISPILITA PIE
 Local pie with leeks, herbs, and sour cream



Σαλάτες / Salads

-   **ΣΠΑΝΑΚΙ** **12.00**
Ψητό μανούρι, αποξηραμένα σύκα, ραπανάκι, κουκουνάρι
SPINACH
Grilled manouri cheese, dried figs, radish, pine nuts
-   **ΨΗΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ** **12.00**
Σκορδαλιά καρυδιών, αποξηραμένα βερίκοκα, βινεγκρέτ παντζαριού
ROASTED BEETS
Garlic walnut dip, dried apricots, beetroot vinaigrette

Κυρίως Πιάτα / Main Dishes

-  **ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ** **35.00**
Κρέμα γλυκοπατάτας, βασιλικά μανιτάρια, ψητά κρεμμύδια και σάλτσα μαύρου κρασιού
VEAL FILLET
Sweet potato cream, king oyster mushrooms, grilled onions, black wine sauce
-  **ΠΕΣΤΡΟΦΑ ΑΩΟΥ** **26.00**
Κρέμα σελινόριζα, ψητά μαρούλια και σάλτσα από κρόκο Κοζάνης
TROUT FROM AOOS RIVER
Celeriac cream, grilled lettuce, Kozani saffron sauce
- ΜΑΓΟΥΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΣΟΦΡΙΤΟ** **27.00**
Πουρές πατάτας, καπνιστά χόρτα, ψητά καρότα
BEEF CHEEKS SOFRITO
Potato purée, smoked wild greens, roasted carrots
- ΑΡΝΑΚΙ ΑΡΓΟΨΗΜΕΝΟ** **26.00**
Κρέμα από κοκκινιστούς γίγαντες, σελινόριζα, σάλτσα αρωματισμένη με εστραγκόν
SLOW-COOKED LAMB
Cream of giant beans stewed in tomato sauce, celeriac, tarragon-flavored sauce
-   **ΨΗΤΗ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ** **19.00**
Φιστίκι Αιγίνης, κρεμμύδι, σάλτσα γραβιέρας Μετσόβου
GRILLED CELERIAC
Aegina pistachio, onion, Metsovo gruyère sauce
- ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΜΕ ΟΥΡΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ** **24.00**
Ψητή ντομάτα, γραβιέρα Ηπείρου, φρέσκο θυμάρι
VEAL OXTAIL YUUVETSI STEW
Roasted tomato, Epirus gruyère, fresh thyme
-  **ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ** **24.00**
Μανιτάρια Πίνδου, γλυκοπατάτα, κάστανα, μαύρη τρούφα
ORGANIC CHICKEN
Pindus mushrooms, sweet potato, chestnuts, black truffle
- ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΝΙΟΚΙ ΠΑΤΑΤΑΣ** **20.00**
Μανιτάρια, σάλτσα κολοκύθας, καπνιστό χέλι
HANDMADE POTATO GNOCCHI
Mushrooms, pumpkin sauce, smoked eel

Γλυκά / Desserts

-  **ΜΟΥΣ ΤΣΟΥΡΕΚΙ** **12.00**
Κρέμα σοκολάτας γάλακτος,
κόκκινα φρούτα, σορμπέ αχλάδι
TSOUREKI BRIOCHE MOUSSE
Milk chocolate cream, red fruits, pear sorbet
-  **ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ** **14.00**
Γκανάς σοκολάτας με άρωμα δεντρολίβανου,
καραμέλα, σορμπέ πορτοκαλιού
ROSEMARY CHOCOLATE
Rosemary flavored chocolate ganache, caramel, orange sorbet
-  **ΜΗΛΟ ΣΕ ΥΦΕΣ** **12.00**
Κρέμα κανέλας, καραμελωμένα μήλα, σορμπέ ξινόμηλο
APPLE IN TEXTURES
Cinnamon cream, caramelized apples, sour apple sorbet
-  **ΠΙΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ** **14.00**
Κρέμα γλυκιάς κολοκύθας , ελληνικός καφές,
σταφίδες, σορμπέ μανταρίνι
PUMPKIN PIE
Sweet pumpkin cream, Greek coffee,
raisins, tangerine sorbet

Σε περίπτωση αλλεργίας, παρακαλώ ενημερώστε το σερβιτόρο σας.
Please inform our staff for any allergies.



VEGETARIAN



GLUTEN FREE

