

MENU CREATED BY CONSULTANT CHEF
Gikas Xenakis

EXECUTIVE CHEF
Michalis Panagiotov



ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΞΙΝΟ ΤΡΑΧΑΝΑ (G) (D)
ΛΑΔΕΝΙΑ ΜΕ ΠΡΑΣΑ (G) (V)
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ, ΤΣΙΛΙ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ (VG)

Sourdough bread with sour trahana (G) (D)
Ladenia with leeks (G) (V)
Olive oil with herbs, chili and lemon (VG)

Ορεκτικά / Appetizers

ΣΟΥΠΑ ΑΠΟ ΑΙΓΑ **15.00**
Χειμωνιάτικα λαχανικά, ξινό τραχανά, καπνιστό βούτυρο Μετσόβου (D) (G) (LS)
GOAT SOUP
Winter vegetables, sour trahana, smoked Metsovo butter (D) (G) (LS)

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ ΜΕ ΤΟΠΙΚΑ ΥΛΙΚΑ (LS) **14.00**
SOUP OF THE DAY (LS)

ΠΕΣΤΡΟΦΑ ΕΛΑΦΡΑ ΚΑΠΝΙΣΜΕΝΗ **20.00**
Εσπεριδοειδή, γλυκοπατάτα, φουντούκια (F) (N) (SU) (R) (E) (LS)
LIGHTLY SMOKED TROUT,
Citrus, sweet potato, hazelnuts (F) (N) (SU) (R) (E) (LS)

TARTARE ΜΟΣΧΟΥ **22.00**
Καπνιστό λάχανο, τραγανό ρύζι, κρέμα τρούφας (R) (E) (SU)
BEEF TARTARE,
smoked cabbage, crispy rice, truffle cream (R) (E) (SU)

ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΣ ΜΕ ΚΑΒΟΥΡΙ **23.00**
Θαλασσινά, τραγανό ρύζι και σάλτσα κολοκύθας (S) (G) (SU) (D) (N)
CABBAGE ROLL WITH CRAB
Seafood, crispy rice and pumpkin sauce (S) (G) (SU) (N)

ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΚΑΝΤΑΪΦΙΟΥ **14.00**
Κρεμα λιαστής Ντομάτας, ψητό κυδώνι σε λικέρ τριαντάφυλλο (D) (G) (SU) (A) (LS)
METSOVONE IN KADAIFI CRUST
Sun-dried Tomato Cream, Roasted Quince in Rose Liqueur (D) (G) (SU) (A) (LS)

ΤΡΑΓΑΝΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΑΥΓΟ **16.00**
Μαύρη τρούφα, άγρια μανιτάρια και αφράτη πατάτα (E) (D) (SU) (V)
CRISPY ORGANIC EGG
Black truffle, wild mushrooms and fluffy potato (E) (D) (SU) (V)

ΠΙΣΠΙΛΙΤΑ ΜΕΤΣΟΒΙΤΙΚΗ **14.00**
Πράσα, μυρωδικά και κρέμα από ξινοτύρι (G) (D) (E) (V) (LS)
TRADITIONAL METSOVIAN PIE WITH LEEKS
Herbs and sour cheese cream (G) (D) (E) (V) (LS)

Σαλάτες / Salads

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΟΚΑ	15.00
Ρόδι , ανθότυρο, καπνιστά αμύγδαλά και βινεγκρέτ από κόκκινα φρούτα (N) (D) (SU) (V)	
ROCKET SALAD	
Pomegranate, anothotyro cheese, smoked almonds and red fruit vinaigrette (N) (D) (SU) (V)	
ΨΗΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ	14.00
Σκορδαλιά καρυδιού, αποξηραμένα βερίκοκά , βινεγκρέτ παντζαριού (N) (SU) (VE)	
ROASTED BEETS	
Walnut skordalia, dried apricots, beet vinaigrette (N) (SU) (VE)	

Κυρίως Πιάτα / Main Dishes

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ	38.00
Κρέμα μανιταριού, τραγανή πολέντα, γραβιέρα Μετσόβου, σάλτσα κοκκινου κρασιού (D) (G) (SU) (A) (N)	
BEEF FILLET	
Mushroom cream, crispy polenta, Metsovo graviera, red wine sauce (D) (G) (SU) (A) (N)	
ΠΕΣΤΡΟΦΑ ΑΩΟΥ	30.00
Κρέμα κουνουπίδι , ψητά μαρούλια και σάλτσα από κρόκο Κοζάνης (F) (SU) (LS)	
ΑΟΟΣ TROUT,	
Cauliflower cream, grilled lettuce and saffron sauce (F) (SU) (LS)	
ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΑΓΟΥΛΑ	29.00
Σελινόριζα , ψητή κολοκύθα , μήλο και σάλτσα με δεντρολίβανο (C) (SU) (P) (D) (A)	
PORK CHEEKS	
Celery root, roasted pumpkin, apple and rosemary sauce (C) (SU) (P) (D) (A)	
ΣΙΓΟΨΗΜΕΝΟ ΑΡΝΑΚΙ	31.00
Κρέμα από κοκκινιστούς γίγαντες, σελινόριζα και σάλτσα αρωματισμένη με εστραγκόν (C) (SU) (A) (LS)	
SLOW-COOKED LAMB	
Giant beans cream, celery root and tarragon sauce (C) (SU) (A) (LS)	
ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΑ	27.00
Σάλτσα από παρμεζάνα Μετσόβου, καρύδια μαύρη τρούφα (G) (D) (N) (V)	
CHESTNUT RAVIOLI	
Metsovo parmesan sauce, walnuts and black truffle (G) (D) (N) (V)	
ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΟΥΡΑ	26.00
Ψητή τομάτα , γραβιέρα Ηπείρου και φρέσκο θυμάρι (G) (D) (SU) (A)	
ORZO WITH OXTAIL	
Roasted tomato, Epirus graviera and fresh thyme (G) (D) (SU) (A)	
ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	25.00
Ξινός τραχανάς ,εσαλώτ, καραμελωμένο λάχανο, σάλτσα από βωλίτες (D) (SU) (LS) (A)	
ORGANIC CHICKEN	
Sour trahana, shallots, caramelised cabbage, boletus sauce (D) (SU) (LS) (A)	
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΝΙΟΚΙ ΠΑΤΑΤΑΣ (VEGAN ΕΚΔΟΧΗ ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ)	24.00
Μανιτάρια , σάλτσα κολοκύθας , καπνιστό χέλι (G) (E) (F) (SU) (VG) (LS)	
HOMEMADE ΡΟΤΑΤΟ GNOCCHI (VEGAN OPTION AVAILABLE),	
Mushrooms, pumpkin sauce, smoked eel (G) (E) (F) (SU) (VG) (LS)	

Γλυκά / Desserts

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

14.00

Μπισκότο μανιταριών , κρέμα βανίλιας , παγωτό τρούφας (D) (E) (G)

CHOCOLATE

Mushroom biscuit, vanilla cream, truffle ice cream (D) (E) (G)

ΜΗΛΟ ΣΕ ΥΦΕΣ

12.00

Κρέμα κανέλας , καραμελωμένα μήλα και σορμπέ από ξινόμηλο (E) (D) (SU) (G) (A)

APPLE IN TEXTURES

Cinnamon cream, caramelised apples, sour apple sorbet (E) (D) (SU) (G) (A)

ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ

14.00

Κρέμα γλυκιά κολοκύθας , ελληνικός καφές, σταφίδες, σορμπέ μανταρίνι (G) (E) (D) (SU)

PUMPKIN PIE

Sweet pumpkin cream, Greek coffee, raisins, mandarin sorbet (G) (E) (D) (SU)

ΤΑ ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΤΙΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ (A) ΑΛΚΟΟΛ | (C) ΣΕΛΙΝΟ | (D) ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ | (E) ΑΥΓΟ | (F) ΨΑΡΙ | (G) ΓΛΟΥΤΕΝΗ | (L) ΛΟΥΠΙΝΟ | (LS) ΤΟΠΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ | (M) ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ | (N) ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ | (P) ΧΟΙΡΙΝΟ | (R) ΩΜΟ | (S) ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ | (SE) ΣΟΥΣΑΜΙ | (SO) ΣΟΓΙΑ | (SU) ΘΕΙΩΔΗ | (V) ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ | (VG) VEGAN – ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΡΟΕΡΧΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΥΠΕΥΘΥΝΕΣ ΠΗΓΕΣ.

Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΩΜΩΝ Η ΜΗ ΚΑΛΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΟΠΩΣ ΚΡΕΑΣ, ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ Η ΑΥΓΑ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΑΥΞΗΣΕΙ ΤΟΝ ΚΙΝΔΥΝΟ ΤΡΟΦΙΚΩΝ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ. ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ ΣΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ. ΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΣΕ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΟΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ. ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΝΟΜΙΜΟΥΣ ΦΟΡΟΥΣ.

DISHES INDICATED WITH (A) ALCOHOL | (C) CELERY | (D) DAIRY | (E) EGG | (F) FISH | (G) GLUTEN | (L) LUPIN | (LS) LOCALLY SOURCED | (M) MUSTARD | (N) NUTS | (P) PORK | (R) RAW | (S) SHELLFISH | (SE) SESAME | (SO) SOYBEAN | (SU) SULPHITES | (V) VEGETARIAN | (VG) VEGAN – RESPONSIBLY SOURCED.

CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED MEATS, SEAFOOD, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS. PLEASE NOTIFY YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY KNOWN FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES. OUR FOOD IS PREPARED IN AN ENVIRONMENT WHERE OTHER ALLERGEN INGREDIENTS ARE HANDLED. PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE ALL APPLICABLE TAXES.

