

MENU CREATED BY CONSULTANT CHEF
Gikas Xenakis

EXECUTIVE CHEF
Michalis Panagiotov



ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΞΙΝΟ ΤΡΑΧΑΝΑ

Sourdough bread with sour trahana

(D) (G) (LS) (V)

ΛΑΔΕΝΙΑ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΛΙΕΣ

Ladenia with Onion, Tomato and Olives

(G) (VG) (LS)

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ, ΤΣΙΛΙ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ

Olive oil with Herbs, Chili and Lemon

(VG) (LS)

Ορεκτικά / Appetizers

ΠΕΣΤΡΟΦΑ ΗΜΙΠΑΣΤΗ

23.00

Σάλτσα από κεφίρ και άνηθο, ροδάκινα, αμύγδαλα και καπνιστά αυγά πέστροφας

CURED TROUT

Kefir and dill sauce, peaches, almonds and smoked trout roe

(F) (D) (N) (R) (C) (SU) (CR) (A) (LS)

TARTARE ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ

24.00

Spaghetti κολοκυθιού, τομάτα, κρέμα γραβιέρας, crumble προζυμένιου ψωμιού

BEEF TARTARE,

Courgette spaghetti, tomato, graviera cream and sourdough crumble

(R) (D) (G) (LS)

ΓΑΡΙΔΕΣ ΑΜΒΡΑΚΙΚΟΥ

24.00

Κεράσια, κατσικίσιο τυρί και σάλτσα αρωματισμένη με τριαντάφυλλο

AMVRAKIKOS GULF SHRIMPS

Cherries, goat cheese and rose-infused sauce

(CR) (D) (A) (SU) (LS)

ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

15.00

Σε κρούστα από φιστίκια Αιγίνης, μαρμελάδα από βερίκοκα, τσίλι και αρμπαρόριζα

METSOVONE SAGANAKI

Pistachio crust, apricot marmalade, chili and scented geranium

(D) (N) (V) (E) (G) (LS)

ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ

15.00

Με ξινό τραχανά Μετσόβου, φέτα, κρέμα τομάτας και σάλτσα δυόσμου

COURGETTE PIE

Metsovo sour trahana, feta cheese, tomato cream and mint sauce

(D) (E)(G) (V) (LS)

ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙ ΜΕ ΧΟΡΤΑ

21.00

Μαριναρισμένες σταφίδες, μαραθορίζα και σάλτσα από κρόκο Κοζάνης

SQUID WITH WILD GREENS

Marinated raisins, fennel root and Kozani saffron sauce

(S) (C) (SU) (LS)



Σαλάτες / Salads

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Ντοματίνια βελανίδια, παλαιωμένη φέτα Μετσόβου, κρίταμο και άγρια ρίγανη

GREEK VILLAGE SALAD

Cherry tomatoes, aged Metsovo feta, sea fennel and wild oregano

(D) (VG) (G) (LS)

16.00

ΚΑΨΑΛΙΣΜΕΝΑ ΒΛΙΤΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Κολοκυθάκια βιολογικά, σκορδάκι αμυγδάλου και φρέσκο μάραθο

CHARGRILLED WILD GREENS

Organic courgettes, almond garlic cream and fresh fennel

(N) (VG) (LS)

14.00

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ

Κρέμα από κρασάτο τυρί Μετσόβου και φιστίκια Αιγίνης, σταφύλια, ραπανάκια και crumble ψωμιού

GREEN BEAN SALAD

Wine-cheese cream, pistachios, grapes, radishes and bread crumble

(D) (N) (G) (V) (SU) (LS)

15.00

Κυρίως Πιάτα / Main Dishes

ΠΕΣΤΡΟΦΑ ΑΛΟΥ

32.00

Κρέμα από καρότα, κανθαρέλες, ρύζι με αμπελόφυλλα και σάλτσα με άνηθο

AOOS TROUT

Carrot cream, chanterelle mushrooms, vine leaf rice and dill sauce

(D) (SU) (F) (LS)

ΛΑΒΡΑΚΙ ΨΗΤΟ

32.00

Κρέμα από κολοκυθάκια, καψαλισμένο σπανάκι και σάλτσα αρωματισμένη με λουίζα

GRILLED SEA BASS

Courgette cream, charred spinach and lemon verbena sauce

(F) (D) (C) (SU) (LS)

ΚΟΥΣ ΚΟΥΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

29.00

Γαρίδα Αμβρακικού, καλαμάρι, ούζο, ψητές τομάτες και μάραθο

THESSALONIKI COUSCOUS

Amvrakikos shrimp, squid, ouzo, roasted tomatoes and fennel

(S) (G) (A) (LS)

ΑΡΝΑΚΙ ΜΕΛΩΜΕΝΟ

32.00

Πουρές από φασόλια, καμένα βερίκοκα, ψητά κρεμμύδια και σάλτσα μαστίχας

HONEY-GLAZED LAMB

Bean purée, burnt apricots, roasted onions and mastic sauce

(SU) (C) (G) (D) (LS)

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΝΙΟΚΙ ΠΑΤΑΤΑΣ

24.00

Χταποδάκι κρασάτο, φασολάκια, ντοματίνια και κρέμα γραβιέρα Μετσόβου

HOMEMADE POTATO GNOCCHI

Braised octopus, green beans, cherry tomatoes and Metsovo graviera cream

(S) (D) (G) (SU) (E) (LS)

ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΚΟΚΟΡΑ

28.00

Φρέσκια τομάτα, μαντζουράνα και αφράτη μπεσαμέλ γραβιέρας

PASTITSIO WITH FREE-RANGE ROOSTER

Fresh tomato, marjoram and fluffy graviera béchamel

(D) (E) (G) (SU) (C) (A) (LS)

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ

38.00

Αφράτη μους από καλαμπόκι, μανιτάρια Μετσόβου και σάλτσα από Ξινόμαυρο κρασί

BEEF FILLET

Corn mousse, Metsovo mushrooms and Xinomavro wine sauce

(D) (SU) (A) (G) (LS)

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΡΑΓΚΟΥ

16.00

Πουρές γλυκοπατάτας

MUSHROOM RAGOUT

Sweet potato purée

(VG) (SU) (LS)



Γλυκά / Desserts

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΚΕΡΑΣΙΑ Κρέμα σοκολάτας, μαρμελάδα κεράσι, φιστίκι Αιγίνης και παγωτό Kirsch CHOCOLATE & CHERRIES Chocolate cream, cherry marmalade, pistachio and Kirsch ice cream (D) (E) (N) (A) (G) (V)	12.00
ΚΡΕΜΑ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ Μαριναρισμένες φράουλες με μαστίχα, μπισκότο αμυγδάλου, σορμπέ φράουλας με σουμάκ WHITE CHOCOLATE & YOGURT CREAM Mastic-marinated strawberries, almond biscuit and strawberry sorbet with sumac (D) (E) (N) (G) (V) (A)	12.00
ΕΚΜΕΚ ΚΑΝΤΑΪΦΙ Κρέμα από μέλι ελάτης, πικραμύγδαλο, σορμπέ βερίκοκο ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΪΦΙ Fir honey cream, bitter almond and apricot sorbet (D) (E) (G) (N) (V)	12.00

Τα πιάτα με τις ενδείξεις (A) Αλκοόλ | (C) Σέλινο | (D) Γαλακτοκομικά | (E) Αυγό
(F) Ψάρι | (G) Γλουτένη | (L) Λούπινο | (LS) Τοπικής Προέλευσης | (M) Μουστάρδα
(N) Ξηροί Καρποί | (P) Χοιρινό | (R) Ωμό | (S) Οστρακοειδή | (SE) Σουσάμι
(SO) Σόγια | (SU) Θειώδη | (V) Χορτοφαγικό | (VG) Vegan
Τα προϊόντα προέρχονται από υπεύθυνες πηγές.
Η κατανάλωση ωμών ή μη καλά μαγειρεμένων προϊόντων όπως κρέας,
θαλασσινά ή αυγά μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφικών ασθενειών.
Παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες.
Οι παρασκευές γίνονται σε περιβάλλον όπου χρησιμοποιούνται αλλεργιογόνα.
Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

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.

