MENU CREATED BY CONSULTANT CHEF
Gikas Xenakis

EXECUTIVE CHEF
Michalis Panagiotov

Τα χειροποίητα ψωμιά μας / Our Homemade Breads

ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ
WHOLE WHEAT SOURDOUGH BREAD
(G)

ΛΑΔΕΝΙΑ ΜΕ ΠΡΑΣΟ
TRADITIONAL GREEK LADENIA WITH LEEKS
(G)

ΕΛΑΦΡΙΑ ΤΟΥΡΣΙΑ
LIGHTLY PICKLED VEGETABLES
(SU)

Ωμά & Ημίπαστα / Raw & Lightly Cured

ΗΜΙΠΑΣΤΟ ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ **23.00**
Καπνιστό κουνουπίδι, πορτοκάλι και κρύα σάλτσα με αυγά σολομού και άνηθο
LIGHTLY CURED AMBERJACK
Smoked cauliflower, orange and chilled sauce with salmon roe and dill
(F) (R) (E) (M)

ΠΕΣΤΡΟΦΑ ΜΑΡΙΝΑΤΗ **23.00**
Σε χυμό παντζαριού, σαλάτα με ξινόμηλα και ρέβα, κρύα σάλτσα χρένου
MARINATED TROUT
Marinated in beetroot juice, green apple and turnip salad, chilled horseradish sauce
(F) (R) (E) (LS)

ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΤΡΙΚΑΛΙΝΟΥ **19.00**
Γαλατόψωμο, μετσοβίτικο βούτυρο και αποξηραμένα φρούτα
TRIKALINOS BOTTARGA
Milk bread, Metsovo butter and dried fruits
(F) (D) (G) (SU) (E) (N) (LS)

ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ TARTARE **24.00**
Ηπειρώτικο μοσχαράκι tartare, τραγανό φύλλο λαδιού, Μετσοβόνε
BEEF TARTARE PIE
Epirus beef tartare, crispy olive oil pastry and Metsovone cheese
(R) (G) (D) (SU)

Ορεκτικά / Appetizers

ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ ΣΑΓΑΝΑΚΙ **15.00**
Κρούστα από χωριάτικο ψωμί, ψητά κυδώνια με μάραθο
METSOVONE SAGANAKI
Country bread crust, roasted quinces and fennel
(D) (G) (V) (LS)

ΤΑΡΑΜΑΣ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΑ **15.00**
Τραγανή πατάτα, κρέμα λευκού ταραμά, αυγοτάραχο Τρικαλινού
TARAMASALATA & POTATO
Crispy potato, white tarama cream and Trikalinos bottarga
(F) (D) (G)

ΛΑΧΑΝΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ **16.00**
Κρέμα από γίδινο τυρί και φιστίκι Αιγίνης, αχλάδι, τσίλι και αυγά πέστροφας
GRILLED CABBAGE
Goat cheese and pistachio cream, pear, chili and trout roe
(D) (N) (F) (SU)

ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΣΤΟ ΜΑΝΤΕΜΙ **14.00**
Χορταρικά, βότανα και μετσοβίτικη φέτα
CAST-IRON BAKED WILD GREENS PIE
Wild greens, herbs and Metsovo feta cheese
(D) (G) (SU) (V)

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΤΟΥ ΜΕΤΣΟΒΟΥ ΚΑΙ ΤΡΟΥΦΕΣ **20.00**
Μανιτάρια τηγανιά, αυγό μελάτο και φρέσκια μαύρη τρούφα
METSOVO MUSHROOMS & TRUFFLES
Sautéed mushrooms, soft-cooked egg and fresh black truffle
(E) (V) (SU)

ΓΙΔΑ ΜΕΤΣΟΒΟΥ ΒΡΑΣΤΗ **16.00**
Χειμωνιάτικα λαχανικά, ξινόχοντρος και μπούκοβο
SLOW-SIMMERED METSOVO GOAT
Winter vegetables, sour cracked wheat and chili flakes
(G) (D) (LS)

Χειμωνιάτικο Μποστάνι / Winter Garden

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΥΡΕΣ ΦΑΚΕΣ ΔΟΜΟΚΟΥ **18.00**
Κρέμα παντζαριού, ραπανάκια, τουρσί κρεμμύδι και καπνιστό χέλι
DOMOKOS BLACK LENTIL SALAD
Beetroot cream, radishes, pickled onion and smoked eel
F) (SU) (SE) (LS)

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΟΡΤΑΡΙΚΑ **16.00**
Ψητά κυδώνια, κατσικίσιο τυρί και πικάντικα αμύγδαλα
WILD GREENS SALAD
Roasted quinces, goat cheese and spiced almonds
(D) (N) (V) (LS) (SU)

Ζυμαρικά / Pasta

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΚΟΚΟΡΙ ΑΣΠΡΟΓΙΑΧΝΙ **29.00**
Μανιτάρια Μετσόβου, μαντζουράνα και μαύρη τρούφα
FREE-RANGE ROOSTER IN WHITE STEW
Metsovo mushrooms, marjoram and black truffle
(G) (E) (C) (LS)

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΟΥΡΑ **28.00**
Ψητή τομάτα, γραβιέρα Ηπείρου και φρέσκο θυμάρι
BEEF OXTAIL GIOUVETSI
Roasted tomato, Epirus graviera cheese and fresh thyme
(G) (D) (C)

Κυρίως Πιάτα / Main Dishes

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ **35.00**
Μαϊντανός, ξύδι και αφράτος πουρές από πατάτες Χρυσοβίτσας
SLOW-BRAISED BEEF CHEEKS
Parsley, vinegar and fluffy Chrysovitsa potato purée
(SU) (C) (D) (LS)

ΨΗΤΗ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΚΟΛΟΚΥΘΑ ΜΕ ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ **25.00**
Κρέμα από λεμονάτα φασόλια, γίδινο τυρί, φασκόμηλο και τραγανά ψίχουλα τραχανά
(ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΚΑΙ ΣΕ VEGAN ΕΚΔΟΧΗ)
ROASTED SMOKED PUMPKIN WITH BLACK TRUFFLE
Lemony bean cream, goat cheese, sage and crispy trahana crumbs
(D) (G) (V) (VEGAN OPTION AVAILABLE)

ΚΕΦΤΕΔΕΣ ΠΕΣΤΡΟΦΑΣ ΜΕ ΠΡΑΣΑ **30.00**
Γαρίδες, μελωμένα πράσα και μάραθο
TROUT FRITTERS WITH LEEKS
Shrimps, slow-cooked leeks and fennel
(F) (S) (CR) (C) (D) (E)

ΨΗΤΟ ΚΟΚΟΡΑΚΙ ΜΕ ΤΡΟΥΦΕΣ **33.00**
Κάστανα, βωλίτες και νεροκρέμμυδα
ROASTED YOUNG ROOSTER WITH TRUFFLES
Chestnuts, porcini mushrooms and sweet onions
(N) (C)

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ **36.00**
Σέσκουλα, πατάτες και ζωμός κρεμμυδιού με μοσχολέμονο
FISH OF THE DAY
Swiss chard, potatoes and onion broth with lime
(F)

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΡΕΒΙΘΙΑ **30.00**
Μαγειρεμένα με λευκό κρασί, γλυκοπατάτα, πορτοκάλι και μυρώνια
PORK WITH CHICKPEAS
Cooked with white wine, sweet potato, orange and chervil
(P) (A) (SU) (C)

Επιλεγμένες Κοπές / Premium Cuts

Ελληνικής εκτροφής από επιλεγμένες ελληνικές φάρμες.
From selected Greek farms.

Συνοδεύονται από αφράτο πατατόψωμο και σάλτσα από βότανα του κήπου.
Served with fluffy potato bread and garden herb sauce.

(G)

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ **39.00**
BEEF FILLET
200gr

RIB-EYE BLACK ANGUS AROMA Ω3 **65.00**
300gr

RIB-EYE BLACK ANGUS AROMA Ω3, BONE-IN **90.00**
800gr

TOMAHAWK BLACK ANGUS AROMA Ω3 **140.00**
1200gr

Γλυκά / Desserts

ΒΑΒΑ ΜΕ ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΚΑΙ ΤΣΑΪ ΤΟΥ ΒΟΥΝΟΥ **14.00**
Γλυκά μπαχαρικά και αφράτη κρέμα πορτοκαλιού
BABA WITH TSIPOURO & MOUNTAIN TEA
Sweet spices and light orange cream
(A) (G) (E)

ΤΑΡΤΑ ΑΧΛΑΔΙ **15.00**
Παγωτό δεντρολίβανο και αλμυρή καραμέλα
PEAR TART
Rosemary ice cream and salted caramel
(G) (D) (E)

ΣΟΚΟΛΑΤΑ **16.00**
Μπισκότο μανιταριών, κρέμα βανίλιας και παγωτό τρούφας
CHOCOLATE
Mushroom biscuit, vanilla cream and truffle ice cream
(G) (D) (E)

ΣΠΙΤΙΚΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΣΟΡΜΠΕ **4.00**
HOMEMADE ARTISANAL SORBETS **Η ΜΠΑΛΑ / PER SCOOP**
(D)

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ | DIETARY & ALLERGEN KEY

(A) Αλκοόλ / Alcohol
(C) Σέλινο / Celery
(CR) Καρκινοειδή / Crustaceans
(D) Γαλακτοκομικά / Dairy
(E) Αυγό / Egg
(F) Ψάρι / Fish
(G) Γλουτένη / Gluten
(L) Λούπινο / Lupin
(LS) Τοπικής προέλευσης / Locally Sourced
(M) Μουστάρδα / Mustard
(N) Ξηροί καρποί / Nuts
(P) Χοιρινό / Pork
(R) Ωμό / Raw
(S) Οστρακοειδή / Shellfish
(SE) Σουσάμι / Sesame
(SO) Σόγια / Soybean
(SU) Θειώδη / Sulphites
(V) Χορτοφαγικό / Vegetarian
(VG) Vegan

Τα προϊόντα προέρχονται από υπεύθυνες πηγές. 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.

Responsibly sourced. Please notify your waiter of any known food allergies or intolerances. Our food is prepared in an environment where other allergen ingredients are handled. Prices are in euros and include all applicable taxes.