OMNIVORE & PESCATARIAN
ΠΑΜΦΑΓΑ & ΙΧΘΥΟΧΟΡΤΟΦΑΓΑ

4 courses | 4 πιάτα - 74
6 courses | 6 πιάτα - 94

Prelude:
A seasonal amuse-bouche.
Ένα εποχιακό amuse-bouche.

1. **Jumbo crab, radish, kohlrabi, black eyed peas sauce, paprika oil**
   Κάβουρας, ραπανάκι, γογγυλοκράμβη, σως λουβιού, λάδι πάπρικας

2. **Trout and scallop terrine, green apple, celeriac, dill aioli**
* Τερίνα με πέστροφα και χτένια, πράσινο μήλο, σελινόριζα, σως με άνηθο

3. **Wild mushrooms, spinach pesto, pine nuts, brioche croutons, anari foam**
   Άγρια μανιτάρια, πέστο σπανακιού, κουκουνάρι, κρουτόν από μπριός, αφρός αναρής

4. **Seared langustines with pumkin textures, sauce américaine**
* Σοταρισμένες καραβίδες με υφές κολοκυθιού, σάλτσα américaine

   or / ή

   Foie gras flambé with commandaria, date condiment, gingerbread crumble, gastrique sauce
   Συκώτι χήνας flambé με κουμανταρία, κρέμα χουρμά, θρυμματισμένο μπισκότο με πιπερόριζα, γλυκόξινο σως

5. **Pork duo: fillet and belly confit, taro cake, gem lettuce, pastourma sauce**
   Χοιρινό φιλέτο και πανσέτα, κέικ κολοκάσι, μαρούλι, σως παστουρμά

   or / ή

   Mackerel, broccoli, red pepper condiment, fermented cabbage sauce
   Σκουμπρί, μπρόκολο, κρέμα κόκκινου πιπεριού, σως από λάχανο τουρσί

   or / ή

   Course Option with supplementary charge | Επιλογή με επιπρόσθετη χρέωση - 25
   Japanese Kagoshima A5 Wagyu striploin, potato, mushroom, green peppercorn sauce
   Ιαπωνέζικο Kagoshima A5 Wagyu striploin, πατάτα, μανιτάρι, σως πράσινου πιπεριού

6. **Honey parfait, goat milk mousse, bee polen, citrus sauce**
   Parfait με μέλι, μους από κατσικίσιο γάλα, γύρη μέλισσας, σως εσπεριδοειδών

***Excluded from the 4 course dinner |** Δεν συμπεριλαμβάνεται στο δείπνο 4 πιάτων

Prices are in euro and include all taxes. | Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.
Please inform us of any allergies. | Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχούσες αλλεργίες.