
STARTERS

Tomato - Feta

feta crème brûlée • chamomile-infused cherry
tomatoes tomato sorbet

18

Τομάτα - Φέτα

crème brûlée φέτας • τοματίνια αρωματισμένα με χαμομήλι
σορμπέ τομάτας



Valley Shrimp

lightly marinated shrimp • cherry • kefir
rose • crispy tapioca

23

Γαρίδα Κοιλιάδας

ελαφρά μαριναρισμένη • κεράσι, κεφίρ
τριαντάφυλλο • τραγανή ταπιόκα



Tuna with Tomato

eggplant cream • florina peppers
smoked tomato vinaigrette

22

Τόνος με Τομάτα

κρέμα κοκκινιστής μελιτζάνας • πιπεριές Φλωρίνης
βινεγκρέτ καπνιστής τομάτας



Fresh Scallops

raisin cream • celeriac • rosemary savore sauce

24

Φρέσκα Χτένια

κρέμα σταφίδας • σελινόριζα
σάλτσα σαβόρε με δεντρολίβανο



Beef tartare with Zucchini

beef tartare with tomato • zucchini spaghetti
metsovone cheese mousse

22

Μοσχαραάκι με Κολοκυθάκια

tartare μοσχარიού με τομάτα • spaghetti κολοκυθιού
μούς από τυρί μετσοβόνε



MAIN COURSES

Grouper

**lemon artichoke cream
baby carrot • saffron sauce**

32

Σφυρίδα

κρέμα από λεμονάτες αγκινάρες • καρότο baby
σάλτσα από κρόκο Κοζάνης



Red Mullet in Bread Crust

zucchini puree • chickpeas • florina pepper sauce

36

Μπαρμπουνάκι σε Κρούστα Ψωμιού
πουρέ από κολοκυθάκια • ρεβίθια
σάλτσα από πιπεριές Φλωρίνης



Chicken Ravioli

**wild mushrooms • cherries • graviera sauce
rosemary vinegar sauce**

26

Ραβιόλι με Κοτόπουλο
άγρια μανιτάρια • κεράσια • σάλτσα γραβιέρας
σάλτσα με ξύδι και δεντρολίβανο



Lamb

**giant bean cream • roasted celeriac
crispy kale • cumin jus**

30

Αρνάκι

κρέμα από κοκκινιστούς γίγαντες • ψητή σελινόριζα
τραγανή λαχανίδα • σάλτσα από κύμινο



Beef

**roasted eggplant with xinochondro
parsley puree • yogurt cumin-infused sauce**

40

Μοσχαράκι

ψητή μελιτζάνα με ξινόχοντρο • πουρέ μαϊντανού • γιαούρτι
σάλτσα αρωματισμένη με κύμινο



MAIN COURSES

Beetroot Risotto

fennel emulsion • roasted lemon cream • goat cheese

22

Ριζότο με Παντζάρια

emulsion μάραθου • κρέμα από ψητά λεμόνια • κατσικίσιο τυρί

  V

Roasted Eggplant

tahini • grape molasses • mushroom jus
sunflower seed granola • spices

18

Ψητή Μελιτζάνα

ταχίνι • σάλτσα μανιταριών

γκρανόλα από ηλιόσπορο • μπαχαρικά

VG

DESSERTS

Ekmek Kantaifi

honey cremeux • almond praline • bitter almond whipped cream
hazelnut sponge cake • pear sorbet

18

Εκμέκ Κανταΐφι

cremeux μελιού • πραλίνα αμυγδάλου • σαντιγί πικραμύγδαλο

παντεσπάνι φουντουκιού • sorbet αχλάδι

    V

Caramelized White Chocolate

lemon thyme mousse • apricot pudding

20

Καραμελωμένη Λευκή Σοκολάτα

μους λεμονοθύμαρου • pudding βερίκοκο

    V

 gluten /  eggs /  dairy /  nuts /  mulluscs /  shellfish /  fish / V vegetarian / VG vegetarian

•
please inform our staff of any allergies or dietary restrictions

•
all prices are in Euros € and include all VAT charges

•
the consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt / invoice)