
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 σταφίδες • σελινόριζα
σάλτσα σαβόρε με δεντρολίβανο



Beef tartare with Zucchini

beef tartare with tomato • zucchini spaghetti
metsovone cheese mousse

22

Μοσχαράκι με Κολοκυθάκια

tartare μοσχαριού με τομάτα • spaghetti κολοκυθιού
μούς από τυρί μετσοβόνε



MAIN COURSES

Grouper

lemon artichoke cream • carrot terrine • saffron sauce

32

Σφυρίδα

κρέμα από λεμονάτες αγκινάρες • τερίνα από καρότα

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 • rosemary vinegar sauce

26

Ραβιόλια με Κοτόπουλο

άγρια μανιτάρια • κεράσια • 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

Beetroot Risotto

fennel emulsion • roasted lemon cream • goat cheese

22

Ριζότο με Παντζάρια

emulsion μάραθου • κρέμα από ψητά λεμόνια • κατσικίσιο τυρί



Beef

roasted eggplant with xinochondro • parsley puree • yogurt

cumin-infused sauce

40

Μοσχαράκι

ψητή μελιτζάνα με ξινόχοντρο • πουρέ μαϊντανού • γιαούρτι

σάλτσα αρωματισμένη με κύμινο



DESSERTS

Ekmek Kantaifi

honey cremeux • almond praline
bitter almond whipped cream • pear sorbet

18

Εκμέκ Κανταΐφι

cremeux μελιού • πραλίνα αμυγδάλου
σαντιγί πικραμύδαλο • sorbet αχλάδι



Caramelized White Chocolate

lemon thyme mousse • hazelnut sponge cake • apricot sorbet

20

Καραμελωμένη Λευκή Σοκολάτα

μους λεμονοθύμαρο • παντεσπάνι φουντουκιού • sorbet βερίκοκο



gluten / eggs / dairy / nuts / molluscs / shellfish / fish / **V** 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)