

CHEF'S CHOICE





CHEF'S CHOICE

- G **Χειροποίητο Προζυμένιο Καρβέλι**
ταραμάς / έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / αιγοπρόβειο βούτυρο

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- ⊗,G,D **Ελληνική Σαλάτα**
τοματίνια, αγγούρι, ελιά, κάπαρη, παγωτό τσαλαφούτι, λαλάγγια, καπνιστός χυμός χωριάτικης
- G,N **Γαύρος Μαριναρισμένος**
χόρτα σχάρας, σκορδαλιά αμυγδάλου, φρέσκος μάραθος

ΚΥΡΙΩΣ

- G,D **Ραβιόλι με Χταπόδι Στιφάδο**
μάραθος, κοκκάρια, λάδι μυρωδικών
- ⊗,G,D,N **Αγκινάρες Τήνου «Α λα πολίτα»**
χειροποίητα νιόκι, πέστο μυρωδικών, αυγολέμονο
- G,D **Κόκορας Παστιτσάδα**
γκόγκες, αφρός γραβιέρας, τραγανό δέρμα

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

- G,D,N **Κανταΐφι Εκμέκ**
κρέμα μαστίχας, παγωτό φιστίκι Αιγίνης
- ⊗ **Τριλογία Χειροποίητων Σορμπέ**
άνθη πορτοκαλιάς, μάνγκο & φρούτα του πάθους, βατόμουρο

Set menu €40/ άτομο



CHEF'S CHOICE

- G **Handmade Sourdough Loaf**
taramosalata, extra virgin olive oil, goat & sheep butter

STARTERS

- 🌱,G,D **Greek Salad**
cherry tomatoes, cucumber, olive, caper, tsalafouti cheese
ice cream, lalangia, smoked horiatiki juice
- G,N **Marinated Anchovies**
grilled greens, almond skordalia, fresh fennel

MAIN COURSE

- G,D **Octopus Stifado Ravioli**
fennel, pearl onions, herb oil
- 🌱,G,D,N **Tinos Artichokes "à la polita"**
handmade gnocchi, herb pesto, avgolemono
- G,D **Rooster Pastitsada**
gogkes pasta, graviera cheese foam, crispy skin

DESSERTS

- G,D,N **"Ekmek Kataifi"**
mastiha cream, Aegina pistachio ice cream
- 🌱 **Trilogy of Homemade Sorbets**
orange blossom, mango & passion fruit, raspberry

Set menu €40/ person

