

SUMMER SET MENU 2026

Κούπα Μανιτάρι - Κρέμα Κρεμμύδι - Εσπεριδοειδή.

Mushroom Koupa - Onion Cream - Citrus.

Ταρτάρ Παστουρμά - Κρέμα Παστουρμά - Ελιά Τσακκιστή.

Pastourma Tartare - Pastourma Cream - Green Olive.

Παλαιωμένο Χαλλούμι - Καρπούζι - Φλούδες Καρπούζι Χόρτα Εποχής - Λάδι Πιπεριάς - Μάγκαλλοι Μαύρη Ελιά.

Aged Halloumi - Watermelon - Leafy Vegetables - Chili Oil - Maggaloi - Black Olive.

Χταπόδι Καθιστό Κουμανδαρίας- Κρέμα Μαύρου Σισαμιού - Πουρές Μήλο & Ιβίσκος - Χόρτα Εποχής Καραμελωμένο Μήλο Γλυφιτζούρι.

Commandaria Seated Octopus - Black Sesami Emulsion - Apple & Hibiscus Puree Wild Roots Apple Lollipop.

Βοδινό Φιλέτο - Σώς Κοκκινιστό - Μελιντζάνα & Γιαούρτι Λάδι Σύκου - Τραγανό Κουτρούβι .

Beef Fillet - Roasted Eggplant - Giahni Sauce - Eggplant- Yoghurt - Fig Oil - Crispy Capers.

Παρφέ Καραμελωμένης Κανέλας & Ταχίνι - Κρέμα Μαύρου Σισαμιού - Καραμελωμένα Μούρα Εποχής Μαρέγκα Μάρσμαλλοου - Σώς Ταχίνι & Σταφυλόμελο.

Caramelized Cinnamon & Tahini Parfait - Black Sesame Creme - Candeed Mulberries - Marshmallow Meringue - Tahini & Grape Sauce.

€70.00 per person