



160 EURO
PER PERSON

160 ΕΥΡΩ
ΤΟ ΑΤΟΜΟ

Tasting menu

Tomato, seaweed, sea beans, fresh Mykonian cheese, miso dressing, basil, yogurt foam, olives, capers, and anchovies on “tiropsomo”, feta cheese bread

Τομάτα, φύκια, φρέσκο Μυκονιάτικο τυρί, miso dressing, βασιλικός, γιαούρτι, ελιές, κάπαρη και αντζούγιες σε τυρόψωμο

Otoro, sea urchin, caviar, avocado, truffle dashi

Μαγιάτικο, αχινός, χαβιάρι, αβοκάντο, ζωμός μαγιάτικο με τρούφα

Billecart-Salmon Rosé Brut, Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Champagne, France

CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER

Seaweed pancakes, smoked sardines, lardo, sea urchin butter, dried fig leaves

Pancakes με φύκια, ελαφρά καπνισμένες σαρδέλες, λαρδί, βούτυρο αχινού, αποξηραμένα φύλλα σύκου

Grilled scallops, carrot vinaigrette, trout roe, Mykonian sausage

Ψητά χτένια, vinaigrette καρότο, αβγά πέστροφας, λουκάνικο

Alpha Estate Winery, “Single Block Tramonto”, PGI Amyndeon, Greece

CHARDONNAY

Grilled sweetbreads, cauliflower and hazelnut cream, fermented garlic, shellfish sauce, coffee infused watermelon

Ψητά γλυκάδια από μοσχάρι γάλακτος, κρέμα από φουντούκια και κουνουπίδι, ζυμωμένο σκόρδο, σάλτσα από όστρακα, καρπούζι με εκχύλισμα καφέ

Crispy fried octopus, miso tzatziki, pork skin “pita”, fresh herbs, onion pickles, tomato

Τηγανητό χταπόδι σε πίτα από δέρμα χοιρινό, τζατζίκι με miso, φρέσκα μυρωδικά, κρεμμύδι τουρσί, τομάτα

Domaine Skouras, “Viognier Eclectique Spilitsa”, PGI Peloponnese, Greece

VIOGNIER

Fig and graviera cheese saganaki, honey, fennel pollen, almonds, bastirma

Σαγανάκι με γραβιέρα μακράς ωρίμανσης, φρέσκο σύκο, μέλι, γύρη μάραθου, αμύγδαλα, παστουρμάς

Chassagne-Montrachet, Jean-Marc Pillot, Chassagne-Montrachet AOP, France

CHARDONNAY

Crispy lamb and eggplant “moussaka”, leek bechamel, red wine sauce, bacon pomegranate, mustard seeds, onion, and garlic

Τραγανός μουσακάς με αρνάκι και μελιτζάνα, μπεσαμέλα πράσο, σάλτσα κόκκινου κρασιού, ρόδι μπέικον, σπόροι μουστάρδας, κρεμμυδάκια με σκόρδο

Gentilini Winery, “Eclipse”, PDO Cephalonia, Greece

MAVRODAPHNE

Phyllo, kataifi, puff pastry

Φύλλο, κανταΐφι, σφολιάτα

Château Suduiraut, Premier Cru Classé, Sauternes AOP, France

SÉMILLON, SAUVIGNON BLANC

