

Καλοκαιρινό Μενού 2019



Ψωμί:

Τσιαπάτα μακράς ωρίμανσης

Βουτήγματα:

Πάλκαπα, καπνιστό μαύρο αλάτι
Τσάτνει ντομάτας, χοντροκομμένο καρύδι

Σαλάτα:

Ανάμεικτα μαρούλια, νεκταρίνια, αποξηραμένα κεράσια,
βινεγκρέτ από ψητά ροδάκινα, κατσικίσιο τυρί, φαγόπυρο

Ορεκτικά:

Πατέ από συκωτάκια κότας και πάπιας – σάλτσα από μούρα
Ραβιόλι πάπιας, μαρμελάδα από πορτοκάλια
Κεφτές από πικάντικες φακές
Πλιγούρι με λάχανα, κρεμμυδάκι φρέσκο, κρέμα royal

Ζεστά:

Πατάτες καρέ στο φούρνο με φρέσκα αρωματικά & σκόρδο
Μπουτάκι κότας μαριναρισμένο σε ξύσμα & χυμούς εσπεριδοειδών
στη σχάρα – σάλτσα μέλι και μουστάρδα
Μπιφτεκάκι στη σχάρα, σάλτσα από αναρή ανάλατη &
φρούτα του πάθους, νιφάδες από αποξηραμένες ντομάτες
Sous vide rib eye, κρούστα φρέσκων αρωματικών, ρέλις από
κολοκυθάκι & ψητές πιπεριές, σάλτσα από μουστάρδα εστραγκόν
Χοιρινό στη γάστρα, σάλτσα από ρόδι – πατάτες πουρέ

Γλυκό:

Σιρόπι από πράσινο τσάι, φρέσκο πεπόνι,
σπιτικό μάνγκο σορμπέ, ψιλοκομμένο φιστίκι αιγίνης

Summer Menu 2019



Bread:

Long fermented ciabatta

Dips:

Palkapa zucchini, smoked black sea salt
Tomato chutney, chopped walnuts

Salad:

Crispy greens, nectarines, dried cherries, roasted peach vinaigrette,
crumbled goat cheese, buckwheat flakes

Appetizers:

Chicken and Duck liver pate – wild berry compote
Duck ravioli and spicy lentil kefte, orange marmalade
Baked cracked wheat with collard greens, scallions, crème royal

Hot Dishes:

Roasted potatoes with fresh herbs and garlic
Citrus marinated chicken thigh – grilled, honey mustard sauce
Grilled bifteki, anari and passion fruit sauce, dried tomato flakes
Sous vide rib eye, fresh herb crust, zucchini & roasted pepper relish,
tarragon mustard sauce
Stewed Pork with pomegranate sauce – mashed potatoes

Dessert:

Green tea syrup, fresh melon,
homemade mango sorbet, chopped pistachios