

## Set menu A για 2 άτομα

---

Καλωσόρισμα του chef

*Amuse Bouche*

\*\*\*

### Παντζαροσαλάτα

Με γιαούρτι και καρύδια σε φρυγανισμένο ψωμί από χαρούπι

*Beetroot salad*

*Beetroot salad with yogurt and walnuts in toasted bread from carob*

\*\*\*

### Κους κους με θαλασσινά

Ποντιακό κους κους με καρότο, φινόκιο, σαφράν και θαλασσινά

*Cous sous with seafood*

*Cous cous from Pontus with carrot, fennel, saffron and seafood*

\*\*\*

### Τσιπούρα

Προβενσάλ με λαχανικά και βότανα

*Bream*

*Provençal vegetables and herbs*

ή/or

### Μυλοκόπι

Μυλοκόπι μπουρδέτο με πατάτες παριζιέν και μους μανούρι

*Croaker*

*Croaker bourdeto with potatoes parisienne and mousse of*

*“manouri” sheep cheese*

\*\*\*

### Μπακλαβάς

Μπακλαβάς με αποξηραμένα φρούτα, μέλι και παγωτό καϊμάκι

*Baklava*

*Baklava with dried fruits, honey syrup and kaimaki ice cream*

\*Συνδυάστε το παραπάνω menu επιλέγοντας λευκό κρασί Καστελόριζο Sauvignon Blanc Ασύρτικο 13€ (η φιάλη)  
ή κόκκινο κρασί Καστελόριζο Cabernet Sauvignon Merlot Syrah, 14€ (η φιάλη).

The above menu can accompany white wine Kastelorizo Sauvignon Blanc Asyrtiko 13€ (per bottle) or red wine  
Kastelorizo Cabernet Sauvignon Merlot Syrah 14€ (per bottle).

Η προσφορά δεν ισχύει για εκδηλώσεις και για περισσότερα από 8 άτομα.

The offer is not valid for more of 8 persons.

Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας.

If you are allergic to any ingredient, please, inform our waiter.

**Τιμή ανά άτομο 33 €**

**Price per person 33 €**

## Set menu B για 2 άτομα

---

Καλωσόρισμα του chef

*Amuse Bouche*

\*\*\*

**Πράσινος κήπος**

Τραχανά φύλλα σαλάτας mix εποχής, γκοργκοντζόλα, αποξηραμένα φρούτα και καρύδια

*Green garden*

*Crunchy leaves of mixed salad with gorgonzola, dried fruits and walnuts*

\*\*\*

**Φέτα με ταχίνι**

Φέτα σε φύλλο κρούστας με ταχίνι και σάλτσα από μύρτιλα

*Feta cheese with tahini*

*Feta cheese in crust with tahini and blueberries sauce*

\*\*\*

**Ταξίδι στο Παρίσι**

Ριζότο με μανιτάρια του δάσους και τρούφα

*Travel in Paris*

*Risotto with forest mushrooms and truffle*

\*\*\*

**Φιλετάκια Μόσχου**

Φιλετάκια μόσχου με τραχανά φύλλα σαλάτας mix, τουίλ

παρμεζάνας και reduction από παλαιωμένο βαλσάμικο

*Veal fillet*

*With crunchy mix salad leaves, parmesan tuile & reduction*

*from aged balsamic vinegar*

\*\*\*

**Χίλια φύλλα απόλαυση**

Σπασμένο μιλφέιγ με παγωτό βανίλια

*Thousands crusts of pleasure*

*Crushed millefeuille with vanilla ice cream*

\*Συνδυάστε το παραπάνω menu επιλέγοντας λευκό κρασί Καστελόριζο Sauvignon Blanc Ασύρτικο 13€ (η φιάλη)

ή κόκκινο κρασί Καστελόριζο Cabernet Sauvignon Merlot Syrah, 14€ (η φιάλη).

*The above menu can accompany white wine Kastelorizo Sauvignon Blanc Asyrtiko 13€ (per bottle) or red wine Kastelorizo Cabernet Sauvignon Merlot Syrah 14€ (per bottle).*

*H προσφορά δεν ισχύει για εκδηλώσεις και για περισσότερα από 8 άτομα.*

*The offer is not valid in collaboration with other offers and not for more of 8 persons.*

*Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας.*

*If you are allergic to any ingredient, please, inform our waiter.*

**Τιμή ανά άτομο 33 €**

**Price per person 33 €**

*Executive Chef: Μίλτος Αρμένης*