

# Set menu A για 2 άτομα

## **Καλωσόρισμα του chef / Veloute soup of the day**

*Βελουτέ σούπα ημέρας*

\*\*\*

## **Αρμονία γεύσεων / Harmony of flavors**

*Φρεσκοκομμένα φύλλα πράσινης σαλάτας με τραγανό μπέικον, καραμελωμένα φουντούκια, δυόσμο και βασιλικό, κράνμπερι, βερίκοκα, φλοίδες παρμεζάνας και βινεγκρέτ*

*Freshly cut green salad leaves with crispy bacon, caramelized hazelnuts, mint and basil, cranberries, apricots, parmesan flakes and vinaigrette*

\*\*\*

## **Ριζότο καραβίδας / Risotto crayfish**

*Καραβίδες και γυαλιστερές, καρέ φινόκιο, πιπεριά κονφί, μαγειρεμένα σε ζωμό καραβίδας αρωματισμένο με αρμπαρόριζα και δεμένα με μασκαρπόνε*

*Crayfish and clams, pepper from Florina, fennel, confit pepper cooked in crayfish broth flavored with ginger and mascarpone cheese*

\*\*\*

## **Τσιπούρα / Bream**

*Προβενσάλ με λαχανικά*

*Provençal with vegetables*

ή/or

## **Μυλοκόπι / Croaker**

*Σε κουρκούτι μύρας με σωτέ σπανάκι και πουρέ παντζάρι*

*In a beer batter with spinach sautéed and beetroot purée*

\*\*\*

## **Μπακλαβάς / Baklava**

*Μπακλαβάς με αποξηραμένα φρούτα, σιροπιασμένος με μέλι και παγωτό καϊμάκι*

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

*\*Συνδυάστε το παραπάνω menu επιλέγοντας λευκό κρασί Καστελόριζο Μοσχοφίλερο, 12€ (η φιάλη) ή κόκκινο κρασί Καστελόριζο Αγιοργίτικο, 13€ (η φιάλη).*

*The above menu can accompany white wine Kastelorizo Moschofilero 12€ (per bottle) or red wine Kastelorizo Agiorghitiko, 13€ (per bottle).*

*Η προσφορά δεν ισχύει σε συνδυασμό με άλλες προσφορές, 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 32 €**

**Price per person 32 €**

## Set menu B για 2 άτομα

---

### *Καλωσόρισμα του chef / Veloute soup of the day*

*Βελουτέ σούπα ημέρας*

\*\*\*

### *Φέτα με ταχίνι / Feta cheese with tahini*

*Φέτα σε φύλλο κρούστας με ταχίνι και σάλτσα με μύρτιλα*

*Feta cheese in crust with tahini and blueberries sauce*

\*\*\*

### *Πράσινος κήπος / Green garden*

*Ποικιλία πράσινης σαλάτας με πιπεριές τουρσί, μαριναρισμένα λαχανικά και  
μανιτάρια, τρίμμα φέτας Ηπείρου και βινεγκρέτ από παλαιωμένο βαλσάμικο  
Variety of green salad with peppers, marinated vegetables and mushrooms, feta  
crumbs from Epirus and vinaigrette from aged balsamic*

\*\*\*

### *Ταξίδι στο Παρίσι / Travel in Paris*

*Ριζότο με μανιτάρια του δάσους και τρούφα*

*Risotto with forest mushrooms and truffle*

\*\*\*

### *Ταλιάτα / Tagliata*

*Ταλιάτα μόσχου με πατάτες Νάξου και σάλτσα τσιμιτσούρι*

*Beef tagliata with potatoes from Naxos and chimichurri sauce*

\*\*\*

### *Χίλια φύλλα απόλαυση / Thousands crusts of pleasure*

*Σπασμένο μιλφέιγ με κρέμα diplomat με βανίλια Μαδαγασκάρης, παγωτό  
μαστίχας και σιρόπι από φρούτα του δάσους  
Crushed millefeuille with diplomat cream with vanilla from Madagascar, mastic  
ice cream and syrup from passion fruits*

*\*Συνδυάστε το παραπάνω menu επιλέγοντας λευκό κρασί Καστελόριζο Μοσχοφίλερο, 12€ (η  
φιάλη) ή κόκκινο κρασί Καστελόριζο Αγιωργίτικο, 13€ (η φιάλη)*

*The above menu can accompany white wine Kastelorizo Moschofilero 12€ (per bottle) or red wine  
Kastelorizo Agiorghitiko, 13€ (per bottle)*

*Η προσφορά δεν ισχύει σε συνδυασμό με άλλες προσφορές, 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 32 €**

**Price per person 32 €**