

# Degustation Menu



MENU 1 (5 plates)

110.00 € / Person  
150.00€ with wine pairing

**Nigiri Τόνος** | σάλτσα nikiri, kizami wasabi  
**Tuna nigiri** | nikiri sauce, kizami wasabi

**Ταρτάρ μαγιάτικο** | yuzu kosho, ponzu, κράκερ με φύκια  
**Yellowtail tartare** | yuzu kosho, ponzu, nori crackers

**Γαρίδες tempura σαγανάκι** | κουλί τομάτας, φέτα, κρέμα μαύρου σκόρδου, ούζο  
**Shrimps tempura 'saganaki'** | tomato coulis, feta cheese, black garlic cream, ouzo

**Τσιπούρα** | ζωμός μανιταριών, κολοκυθοανθοί, λαχανικά, γαρίδα  
**Gilthead bream** | mushrooms broth, zucchini blossoms, vegetables, shrimp

**Τιραμισού** | σαβαγιάρ, μους μασκαρπόνε, κρέμα μόκα, τουίλ crue de cacao  
**Tiramisu** | savoyard, mascarpone mousse, moka cream, crue de cacao tuile

MENU 2 (7 plates)

150.00 € / Person  
195.00€ with wine pairing

**Nigiri Μαγιάτικο** | σαλτσα nikiri, πράσινο πιπέρι σε ζύμωση  
**Yellowtail nigiri** | nikiri sauce, fermented green pepper

**Καρπάτσιο kobe A3** | dashi από νερό τομάτας, ντοματίνια κονφί, πίκλα χαλαπένιο  
**Kobe beef A3 carpaccio** | tomato water dashi, cherry tomatoes confit, pickled jalapeño

**Καραβίδες** | λεμονόχορτο, μελάνι σουπιάς, πατάτα, σιμεντζί, κράκερ πορτσίνι  
**Langoustines** | lemongrass, squid ink, potato, shimeji, porcini cracker

**Πικάντικο ταρτάρ τόνου** | κορεατική πάστα τσίλι, crumble κρεμμύδι-πατάτα  
**Spicy tuna tartare** | gochujang, onion-potato crumble

**Λιγκουίνι, γαρίδες** | κρέμα χέλι, κονσομέ γαρίδας, εσπεριδοειδή  
**Linguine, shrimps** | smoked eel cream, shrimps consommé, citrus

**Λαβράκι** | τραγανό σπανακόριζο, λεμονάτη κρέμα, σπαράγγια, φάβα, χαβιάρι βασιλικής ρέγγας  
**Sea bass** | spinach arancini, lemoned cream, asparagus, fava beans purée, herring's caviar

**Κανταΐφι** | καραμελωμένα φιστίκια αιγίνης, κρεμέ φιστίκι, τουίλ, γλυκό βύσσινο, παγωτό μαστίχα  
**Kantaifi** | caramelised pistachios, tuile, pistachio cremeux, cherry jam, mastic ice cream

Πολλά από τα πιάτα μας είναι πολύπλοκα και περιλαμβάνουν διάφορα συστατικά που δεν αναφέρονται στο μενού, παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν τροφικές αλλεργίες ή δυσανεξίες.  
Many of our dishes are complex and include a variety of ingredients that are not indicated on the menu, please advise us of any food allergies or intolerances.

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ- STARTERS

<b>Πικάντικο ταρτάρ τόνου</b>   κορεατική πάστα τσίλι, crumble κρεμμύδι-πατάτα <b>Spicy tuna tartare</b>   gochujang, onion-potato crumble	€ 27.00
<b>Ταρτάρ μαγιάτικο</b>   yuzu kosho, ponzu, κράκερ με φύκια <b>Yellowtail tartare</b>   yuzu kosho, ponzu, nori crackers	€ 27.00
<b>Καρπάτσιο kobe A3</b>   dashi από νερό τομάτας, ντοματίνια κονφί, πικλα χαλαπένιο <b>Kobe beef A3 carpaccio</b>   tomato water dashi, cherry tomatoes confit, pickled jalapeño	€ 36.00
<b>Σολομός</b>   καμένο βούτυρο λεμόνι-μίσο, φρέσκο πράσινο πιπέρι σε ζύμωση <b>Salmon hikizukuri</b>   burned lemon miso butter, fermented green pepper	€ 27.00

## ΡΟΛΑ- ROLLS

<b>Βασιλικό καβούρι</b>   μαγιονέζα γουασάμπι, αβοκάντο, πέρλες γουασάμπι. <b>California uramaki</b>   king crab, wasabi mayo, avocado, wasabi pearls	€ 35.00
<b>Τραγανό μεγάλο ρολό</b>   τόνος, τυρί κρέμα, λαχανικά, γλάσο τεριγιάκι, σάλτσα τσίλι <b>Crunchy tuna futomaki</b>   cream cheese, vegetables, teriyaki, chilli sauce	€ 23.00
<b>Τόνος</b>   μαγιονέζα κίμτσι, αβοκάντο. <b>Spicy tuna uramaki</b>   kimchi mayo, avocado	€ 21.00
<b>Uramaki λαχανικών</b>   με καψαλισμένο φύλλο shiso και jalapeño dressing <b>Vegetable uramaki</b>   burned shiso leaf, jalapeño dressing	€ 22.00
<b>Γαρίδα τεμπούρα</b>   σολομός, πικάντικη μαγιονέζα, γλάσο τεριγιάκι <b>Spicy shrimp tempura</b>   salmon, spicy mayo, teriyaki sauce	€ 27.00
<b>Σολομός</b>   αβοκάντο, πίκλα ρέβας σε σόγια, σουσάμι κίμτσι <b>Salmon</b>   avocado, daikon oshinko, kimchi sesame	€ 21.00
<b>Καψαλισμένος σολομός</b>   σάλτσα τεριγιάκι, λαχανικά <b>Torched salmon</b>   teriyaki uramaki, vegetables	€ 23.00
<b>Πικάντικο βασιλικό καβούρι</b>   yuzu-aji amarillo, τουρσί ρέβας σε σόγια, αβοκάντο <b>Spicy yuzu king crab uramaki</b>   aji amarillo, avocado, daikon oshinko	€ 40.00
SASHIMI 4pcs <b>Σολομός, τόνος, μαγιάτικο</b> <b>Salmon, tuna, yellowtail</b>	€ 20.00
NIGIRI 2pcs <b>Σολομός</b>   σάλτσα nikiri, yuzu kosho <b>Salmon</b>   nikiri sauce, yuzu kosho	€ 10.00
<b>Τόνος</b>   σάλτσα nikiri, kizami wasabi <b>Tuna</b>   nikiri sauce, kizami wasabi	€ 10.00
<b>Μαγιάτικο</b>   σάλτσα nikiri, πράσινο πιπέρι σε ζύμωση <b>Yellowtail</b>   nikiri sauce, fermented green pepper	€ 12.00
<b>Kobe beef A3</b>   kizami wasabi, πέρλες σόγια-τρούφα <b>Kobe beef A3</b>   kizami wasabi, truffle-soy pearls	€ 19.00

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ - STARTERS

<b>Σολομός μαρινέ</b>   τραγανή πατάτα, αυγό, λεμονάτη κρέμα, χαβιάρι βασιλικής ρέγγας <b>Marinated salmon</b>   crispy potato, egg, lemoned cream, herring's caviar	€ 28.00
<b>Αστακός</b>   κινόα, καμένο γκρέιπφρουτ, μαγιονέζα τρούφας <b>Lobster</b>   quinoa, burned grapefruit, truffled mayo	€ 48.00
<b>Καραβίδες</b>   λεμονόχορτο, μελάνι σουπιάς, πατάτα, σιμεντζί, κράκερ πορτοίνι <b>Langoustines</b>   lemongrass, squid ink, potato, shimeji, porcini cracker	€ 45.00
<b>Χταπόδι</b>   haricots, αϊολί πατάτας, κρεμμύδι, αγκινάρα, άνηθος <b>Octopus</b>   haricots, potato aioli, onion, artichoke, dill	€ 32.00
<b>Γαρίδες tempura σαγανάκι</b>   κουλί τομάτας, φέτα, κρέμα μαύρου σκόρδου, ούζο <b>Shrimps tempura 'saganaki'</b>   tomato coulis, feta cheese, black garlic cream, ouzo	€ 35.00

## ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

<b>Ελληνική</b>   τομάτα Σαντορίνης, αγγούρι, παγωτό φέτας, χώμα ελιάς, κρεμμύδι, πιπεριές, καπαρόφυλλα <b>Greek salad</b>   Santorini's tomato, cucumber, feta cheese ice cream, olive soil, onion, peppers, caper leaves	€ 22.00
<b>Γαρίδες</b>   ανάμεικτη σαλάτα, καλαμπόκι, παρμεζάνα, τουίλ, ντρέσινγκ καπνιστό χέλι <b>Shrimps</b>   mixed salad, corn, parmesan, tuile, smoked eel dressing	€ 35.00
<b>Λαχανικά</b>   ανάμεικτη σαλάτα, κεράσια σε όσμωση, παστέλι σιτηρών, αβοκάντο, βινεγκρέτ οξύμελο <b>Vegetables</b>   mixed salad, fermented cherries, cereal's bar, avocado, sweet & sour vinaigrette	€ 22.00
<b>Σολομός μαρινέ</b>   καρδιές μαρουλιού, ραπανάκι, κάσιους, παγωμένο σταφύλι, τσάτνι φρούτων, μους κατίκι Δομοκού, βινεγκρετ δυόσμος <b>Marinated salmon</b>   gem lettuce, radish, cashews, frozen grapes, fruit chutney, katiki cheese mousse, mint vinaigrette	€ 30.00

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΡΙΖΟΤΟ - PASTA AND RISOTTO

<b>Λιγκουίνι, γαρίδες</b>   κρέμα χέλι, κονσομέ γαρίδας, εσπεριδοειδή <b>Linguine, shrimps</b>   smoked eel cream, shrimps consommé, citrus	€ 36.00
<b>Ριζότο καραβίδες</b>   κρέμα από καμένο πράσο, τρούφα <b>Risotto langoustines</b>   burned leek cream, truffle	€ 38.00
<b>Κριθαρώτο, αστακός</b>   τομάτα, βασιλικός <b>Orzo, fresh lobster</b>   tomato, basil	€ 78.00
<b>Τραχανώτο φρικασέ</b>   μαρούλι, μυρωδικά,μανιτάρια, αφρός χλωρό Σαντορίνης. <b>Frumenty fricassee</b>   lettuce, herbs, mushrooms, local cheese foam	€ 26.00

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES



<b>Τσιπούρα</b>   ζωμός μανιταριών, κολοκυθοανθοί, λαχανικά, γαρίδα <b>Gilthead bream</b>   mushrooms broth, zucchini blossoms, vegetables, shrimp	€ 48.00
<b>Ιππόγλωσσα</b>   τομάτα, αφρός φέτας, σπαράγγια της θάλασσας, τουίλ αυγοτάραχο. <b>Halibut</b>   tomato, feta cheese foam, salicorne, bottarga tuile	€ 50.00
<b>Λαβράκι</b>   τραγανό σπανακόριζο, λεμονάτη κρέμα, σπαράγγια, φάβα, χαβιάρι βασιλικής ρέγγας <b>Sea bass</b>   spinach arancini, lemoned cream, asparagus, fava beans purée, herring's caviar	€ 52.00
<b>Ψάρια ημέρας</b>   σχάρας, μπέιμπι λαχανικά <b>Fresh fish of the day</b>   grilled, baby vegetables	€ 130.00/kg
<b>Ψάρια ημέρας</b>   σε κρούστα αλατιού, μπέιμπι λαχανικά <b>Fresh fish of the day</b>   in salt crust, baby vegetables	€ 150.00/kg
<b>Ribeye black Angus</b>   πατάτα dauphinois, λαχανίδα, κρεμμύδι, king oyster, σάλτσα sichuan <b>Ribeye black Angus</b>   dauphinois potatoes, kale, onion, king oyster, sichuan sauce	€ 56.00
<b>Κοτόπουλο φιλέτο</b>   πουρές καρότο, μανιτάρια, jamon, σπαράγγια, σάλτσα τρούφας <b>Chicken filet</b>   carrot purée, mushrooms, jamon, asparagus, truffle sauce	€ 38.00

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

<b>Πάβλοβα</b>   τραγανή μαρέγκα, πανακότα γιαούρτι, υφές φράουλας <b>Pavlova</b>   crispy meringue, yogurt panna cotta, strawberry textures	€ 13.00
<b>Τιραμισού</b>   σαβαγιάρ, μους μασκαρπόνε, κρέμα μόκα, τουίλ crue de cacao <b>Tiramisu</b>   savoyard, mascarpone mousse, moka cream, crue de cacao tuile	€ 13.00
<b>Κανταΐφι</b>   καραμελωμένα φιστίκια αιγίνης, κρεμέ φιστίκι, τουίλ, γλυκό βύσσινο, παγωτό μαστίχα <b>Kantaifi</b>   caramelised pistachios, tuile, pistachio cremeux, cherry jam, mastic ice cream	€ 14.00
<b>Γκανάζ σοκολάτας</b>   sponge cake πραλίνας, χόμα κακάο, μους παντζάρι- βατόμουρο, παγωτό σοκολάτα <b>Chocolate ganache</b>   praline sponge cake, cocoa soil, beetroot- raspberry mousse, chocolate ice cream	€ 16.00

Πολλά από τα πιάτα μας είναι πολύπλοκα και περιλαμβάνουν διάφορα συστατικά που δεν αναφέρονται στο μενού, παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν τροφικές αλλεργίες ή δυσανεξίες.  
Αγορανομικός υπεύθυνος, Μανώλης Σιγάλας

Many of our dishes are complex and include a variety of ingredients that are not indicated on the menu, please advise us of any food allergies or intolerances.  
General manager, Manolis Sigalas