

Degustation Menu (recommended by the chef)



MENU 1 (5 plates)

Λαβράκι | Καψαλισμένη πικάντικη μαγιονέζα
Sea bass | Toured spicy mayo

Τατάκι βοδινού | Ponzu τρούφας, φρέσκο κρεμμύδι, σουσάμι
Beef Tataki | Truffle Ponzu, Negi, sesame

Καμμένα μπρόκολα | Ταχίνι dressing, φιλέτο αμύγδαλο
Burned broccoli | Tahini dressing, almond fillet

Λαβράκι Φρικασέ | Κουρκουμά, λαγόχορτο, κόλιανδρος
Sea bass Frikase | Turmeric, salsify, coriander

Χαλβάς | Κρέμα λεμόνι, crispy μαρέγκα, σορμπέ μοσχολέμονο
Halvas | Lemon cream, crispy meringue, lime sorbet

MENU 2 (7 plates)

Τόνος | Σάλτσα nikiri, Kizami wasabi
Tuna | Nikiri sauce, Kizami wasabi

Carpaccio Kobe A5 | Καπνιστή πίκλα shimeji, πούδρα τρούφας
Carpaccio Kobe A5 | Smoked ponzu, pickled shimeji, truffle powder

Αραντσίνι γαρίδας | Αυγολέμονο, προσούτο Θράκης
Arancini shrimps | Egg & lemon emulsion, prosciutto

Πικάντικο ταρτάρ τόνου | Κορεάτικη πάστα τσίλι, κράμπλ κρεμμύδι πατάτα
Spicy tuna tartare | Gochujang, onion-potato crumble

Κριθαρότο γαρίδας | Λάιμ, δυόσμο
Shrimp orzo | Lime, mint

Striploin | Αγκινάρα Ιερουσαλήμ, σάλτσα ζου
Striploin | Topinambur puree, jus sauce

Γαλατόπιτα | Αλμυρή καραμέλα, μοσχοκάρυδο, παγωτό από πρόβειο γάλα
Milk pie | Salted caramel, nutmeg, sheep's milk 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

Πικάντικο τартάρ τόνου | Κορεάτικη πάστα τσίλι, κράμπλ κρεμμύδι πατάτα
Spicy tuna tartare | Gochujang, onion-potato crumble

Τартάρ μαγιάτικο | Λάδι, Yuzu kosho, ponzu, κράκερ με φύκια
Yellowtail tartar | Oil, Yuzu kosho, ponzu, nori cracker

Ceviche λαβράκι | ντοματίνι, chili, κύλινδρο, yuzu
Ceviche sea bass | cherry tomato, chili, coriander, yuzu

Τατάκι βοδινού | Ponzu τρούφας, φρέσκο κρεμμύδι, σουσάμι
Beef Tataki | Truffle Ponzu, Negi, sesame

Carpaccio Kobe A5 | Καπνιστή πίκλα shimeji, πούδρα τρούφας
Carpaccio Kobe A5 | Smoked ponzu, pickled shimeji, truffle powder

Edamame | Σουσάμι κίμτσι, ανθός αλατιού
Edamame | Kimchi sesame, fleur de sel

ΡΟΛΛΑ - ROLLS (8 pcs)

Βασιλικό καβούρι | Μαγιονέζα wasabi, αβοκάντο
King crab | Wasabi mayo, avocado

Μαλακό καβούρι Tempura | φρέσκο κρεμμύδι, αβοκάντο, Aji Amarillo
Soft Shell Crab Tempura | spring onion, avocado, Aji Amarillo

Τραγανό ρολό | Τυρί κρέμα, λαχανικά, γλάσο τεριγιάκι
Crunchy veggie futomaki | Cream cheese, vegetables, teriyaki glaze

Τόνος | Καυτερή σάλτσα, αβοκάντο
Spicy tuna uramaki | Hot sauce, avocado

Γαρίδα Τεμπούρα | Σολομός, πικάντικη μαγιονέζα, γλάσο τεριγιάκι
Shrimp Tempura | Salmon, spicy mayo, teriyaki glaze

Γαρίδα Τεμπούρα Κάρι | Σάλτσα κάρυ, αβοκάντο, σουσάμι κίμτσι
Shrimp Tempura Curry | Curry sauce, avocado, kimchi sesame

Σολομός | Αβοκάντο, Τυρί κρέμα, σουσάμι κίμτσι
Salmon uramaki | Avocado, cream cheese, kimchi sesame

Καψαλισμένος σολομός | Τεριγιάκι γλάσο, λαχανικά, σουσάμι
Torched salmon | Teriyaki glaze, vegetables, sesame

SASHIMI

Σολομός, τόνος, μαγιάτικο
Salmon, tuna, yellowtail

NIGIRI

Σολομός | Σάλτσα nikiri, yuzu kosho
Salmon | Nikiri sauce, yuzu kosho

Τόνος | Σάλτσα nikiri, Kizami wasabi
Tuna | Nikiri sauce, Kizami wasabi

Μαγιάτικο | Σάλτσα nikiri, πούδρα yuzu
Yellowtail | Nikiri sauce, powder yuzu

Λαβράκι | Καψαλισμένη πικάντικη μαγιονέζα
Seabass | Torched spicy mayo

Kobe beef A5 | Πέρλες yuzu, άνθος αλατιού
Kobe beef A5 | pearl yuzu, fleur de sel

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - STARTERS

Σπιτικό ψωμί προζυμένιο | Βούτυρο τρούφας , παλαιωμένο βαλσάμικο
Homemade Sourdough bread | Truffle butter , aged balsamic

Ταραμάς λευκός | Λάδι μυρωδικών
Fish roe | Herb oil

Αραντσίνι γαρίδας | Αυγολέμονο, προσούτο Θράκης
Arancini shrimps | Egg & lemon emulsion, prosciutto

Χταπόδι σχάρας | Φάβα Σαντορίνης , πίκλα κρεμμύδι , παλαιωμένο ξύδι
Grilled Octopus | Fava beans , onion pickle , vinegar glaze

Μύδια αχνιστά | Σκόρδο, λεμόνι, ντομάτα
Steamed mussels | Garlic, lemon, tomato

Λαβράκι Καρπάτσιο | Φρούτα του δάσους , πάστα τσίλι
Sea bass Carpaccio | Passion fruits , chili paste

Καλαμάρι | Κρέμα αρακά , άνηθος , λεμόνι
Calamari | Peas creme , dill , lemon

Ταλαγάνι Μεσσηνίας | Μαρμελάδα πιπεριάς , ρόκα , βασιλικός
Talagani Cheese | Marmelade , rocket , basilisk

Καμμένα μπρόκολα | Ταχίνι dressing , φιλέτο αμύγδαλο
Burned broccoli | Tahini dressing , almond fillet
Ποικιλία αλλαντικών | Προσούτο Θράκης, λουζα, παστράμι, μαρμελάδα σύκο, κριτσίνια
Charcuterie platter | Prosciutto, louza, beef pastrami, fig chutney, bread sticks

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Σαλάτα Καλντέρας | Αφρό αγγουριού , ντοματίνι , φέτα , κάππαρη
Caldera salad | cucumber foam , tomato cherry , feta cheese , capers

Σαλάτα Αλίκη | Ασύρτικο ντρέσινγκ , πίκλες εσπεριδοειδών , μαρούλι baby , κατσικίσιο τυρί
Alice salad | Dressing Assyrtiko wine , citrus pickle , baby gem , goat cheese

Πράσινη | Ανάμεικτα φύλλα, φουντούκια, ροδάκινο, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών
Prasini | Lolo lettuce, caramelized hazelnuts, peach, citrus dressing

ΚΥΡΙΩΣ - MAIN COURSES

Φιλέτο κοτόπουλο | πουρέ πατάτας , μαρούλι baby , πούδρα τρούφας
Chicken fillet | Potato puree , baby gem , truffle powder

Αρνί Καρέ | Πουρές μήλου, χόρτα εποχής, σάλτσα ξινόμαυρου (recommended by the chef)

Lamb rack | Apple puree, wild greens, red wine juice (recommended by the chef)

Λιγκουίνι ala vongole | Κυδώνια, σκόρδο, λεμόνι, αυγοτάραχο

Linguini ala vongole | Clams, garlic, lemon, bottarga

Kobe A5 BBQ | Τσιμιτσούρι, σόγια γουασάμπι, φυσαλίδα jalapenos, στιμαρισμένο ρύζι (recommended by the chef)

Kobe A5 BBQ | Chimichurri, wasabi soy, physalis jalapenos, gohan rise (recommended by the chef)

Striploin | Αγκινάρα Ιερουσαλήμ , σάλτσα ζου

Striploin | Topinambur puree , jus sauce

Λαβράκι Φρικασέ | Κουρκουμά , λαγόχορτο , κόλιανδρος
Sea bass Frikase | Turmeric, salsify, coriander

Μοσχαρίσια Σηθοπλευρά | Πατάτες baby, θυμάρι, σκόρδο (recommended by the chef)
Short Rib | Baby potatoes, thyme, garlic (recommended by the chef)

Κριθαρότο γαρίδας | Λάιμ , δυόσμο
Shrimp orzo | Lime, mint
Ψάρια ημέρας | Σχάρας, λαχανικά baby
Fish of the day | Grilled, baby vegetables

Ψάρια ημέρας 4 ways | Σχάρας με λαχανικά baby
Fish of the day 4 ways | Grilled with baby vegetables

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ / SUPPLEMENTARY - ΣΑΛΤΣΕΣ / SAUCES

Ανάμεικτα ψητά λαχανικά | Σπαράγγια, μανιτάρια shiitake, ντοματίνια
Mixed grilled vegetables | Asparagus, shiitake mushrooms, cherry tomatoes

Πουρές πατάτας με τρούφα μανιταριού
Mashed potatoes with Greek truffle

Πατάτες φούρνου με δεντρολίβανο, σκόρδο και ρίγανη
Baked potatoes in the oven with rosemary, garlic and butter

Ρύζι στον ατμό με λάδι πράσου
Steamed rice with leek oil

Σάλτσα Μοσχάρι | Beef Sauce

Σάλτσα πιπέρι | Pepper Sauce

ΓΛΥΚΑ - DESSERTS

Χαλβάς | Κρέμα λεμόνι, crispy μαρέγκα, σορμπέ μοσχολέμονο
Halvas | Lemon cream, crispy meringue, lime sorbet

Γαλατόπιτα | Αλμυρή καραμέλα, μοσχοκάρυδο, παγωτό από πρόβειο γάλα
Milk pie | Salted caramel, nutmeg, sheep's milk ice-cream

Μους σοκολάτας | Σοκολάτα dulcey, ράσπερι, καραμελωμένο φουντούκι
Chocolate mousse | Dulcey chocolate, raspberry, caramelized hazelnut

Μπακλαβάς | Φύλλο κρούστας, φυστίκι, παγωτό καϊμάκι
Baklavas | Phyllo pastry, pistachio, ice-cream

Παγωτό - Σορμπέ | Σορμπέ σοκολάτα, Βανίλια Μαδαγασκάρης, Γιαούρτι, Σορμπέ λεμόνι
Ice-cream - Sorbet | Chocolate sorbet, Madagascar vanilla, Yoghurt, Lemon sorbet

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.

Αγορανομικώς υπεύθυνος, Βασίλης Χαλβαντζάρας.

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, Vasilis Chalvantzaras.