



*Special
menu*

Starters

Γλώσσα μοσχαρίσια γάλακτος

Σχάρας με βούτυρο, lime, σάλτσα αγιολί
και baby leaves μουστάρδας

14,50€

Λαχανοντολμάδες πολίτικοι αυγολέμονο

Παραδοσιακή γέμιση
με μοσχαρίσιο κρέας,
κρεμμύδι, φρέσκο άνιθο,
μαιντανό και θρούμπι

14,50€

Χειροποίητη κρεατόπιτα

Μοσχάρι Black Angus,
ψιλοκομμένο ραγού
με τα αρωματικά του, μοτσαρέλα
και τυρί Προβολόνη. Συνοδεύεται
με τηγαντό αυγό και κρέμα
από ξινοτύρι Βερδικούσας

13,00€

Camambert

Γαλλικό τυρί με κριτσίνια,
μύρτιλα, σταφύλια και
coulis Φρούτων του Δάσους

16,00€

Συκώτι όμνηνο μοσχαρίσιο γάλακτος

Στη σχάρα taliata με παρθένο
ελαιόλαδο, lime και ρίγανη

15,00€

Τάρτα κατσικίσιου κορμού Chevre

Με καραμελωμένο κρεμμύδι,
βατόμουρα, φράουλες και μύρτιλα

14,00€

Χειροποίητα νιόκι πατάτας

Με σάλτσα λευκής τρούφας, σιτάκε, μορχέλες, κανθαρέλες και φύτρες σκόρδου

17,00€

Κανταΐφι με Ανεβατό

Σιγοψημένο στο φούρνο με σιρόπι σφενδάμου και φυστίκια Αιγίνης

14,00€

Mortabello

Ωριμασμένο ζυμάρι ψητό στα κάρβουνα με καπνιστό τυρί Μετσόβου ιδρύματος Τοσίτσα μορταδέλα Bologna, πεπεροσίνια, ντοματίνια ψητά και baby ρούκολα

14,00€



Cold

Καρπάτσιο μόσχου

Dijon, λάδι λευκής τρούφας, πέστο βασιλικού, τουίλ παρμεζάνας, baby ρόκα, ξύσμα lime και παρθένο ελαιόλαδο

16,00€

Γίδινη γραβιέρα

Πιπεράτη Μετσόβου με μαρμελάδα σύκου, κριτσίνια και σταφύλια με baby φύλλα μουστάρδας

12,00€

Γραβιέρα με φρέσκια τρούφα

Το τυρί των Βάσκων

15,00€ / 160γρ.

Salads

Frida Kahlo

Lolo rosso, lolo verde, μεσκλάνα, αντίβ, μιζούνα, κόκκινα φρούτα, καραμελωμένος ανανάς, βρώσιμα άνθη, chutney πορτοκάλι και καβουρντισμένα φυστίκια Αιγίνης

16,00€

Παντζάρια 3 ειδών φερμεντέ

Κρέμα γραβιέρας, βατόμουρα, coulis κόκκινων φρούτων, καβουρδισμένα φουντούκια και πούδρα παντζαριού

15,00€

Pedro Ximenez

Αντίβ, μεσκλάνα, ροκφόρ, φιλέ αμυγδάλου, σάλτσα από πούλπα αχλαδιού και καραμελωμένο αχλάδι ποσέ

16,00€

Caprese burrata

Τραγανά φύλλα φρέσκιας σαλάτας, ντοματίνια και πέστο βασιλικού

15,00€

Marinated mushrooms and avocado salad

Κρεμμύδι, lime, φρέσκα φύλλα μεσκλάνας, πούδρα παντζαριού και δάκρυ πιπεριάς

16,00€



Soup

Κολοκυθόσουπα

Με γαλλικό βούτυρο, τζίντζερ, πορτοκάλι, flakes γκοργκοντζόλα και καπνιστό guanciale

12,00€

Main

Γαλοπούλα ελευθέρας βοσκής

Ποπιέτα γεμιστή με παραδοσιακή
γέμιση μοσχαρίσιου κιμά, κουκουνάρι,
βερικόκα, κάστανα γλασέ, κορινθιακή σταφίδα,
καπνιστό μάγουλο και φρέσκα αρωματικά
με αυθεντική gravy sauce

19,00€

Κόκορας ελευθέρας βοσκής

Ποπιέτα γεμιστή με παραδοσιακή
γέμιση μοσχαρίσιου κιμά, κουκουνάρι,
βερικόκα, κάστανα γλασέ, κορινθιακή σταφίδα,
καπνιστό μάγουλο και φρέσκα αρωματικά
με αυθεντική gravy sauce

18,00€

Μπιφτέκι Wagyu (ελληνικό)

Γεμιστό με άγρια μανιτάρια, μορχέλες,
κανθαρέλες, σιτάκε στη σάρα πάνω
σε σάλτσα λευκής τρούφας
και πατατούλες baby βουτυράτες

22,00€

Γουρουνόπουλο γάλακτος

Σιγομαγειρεμένο στη γάστρα
με παραδοσιακή γέμιση,
πατάτες φούρνου και κρέμα σκόρδου

22,00€

Μάγουλα μοσχαρίσια γάλακτος

Μπρεζέ με αυθεντική gravy
σάλτσα βουτύρου και
πουρέ μελιτζάνας

22,00€

Μαύρος χοίρος σαλμί (ελληνικός)

Μαγειρεμένος με ξηρό κόκκινο κρασί, δαμάσκηνα, κάστανα γλασέ, μανιτάρια. Συνοδεύεται με φρέσκο βουτυράτο πουρέ πατάτας

20,00€

Ζαρκάδι κρασάτο

Με κρεμμύδια εσαλότ και πατατούλες baby

25,00€

Pulled beef Black Angus

Αργομαγειρεμένο καραμελωμένο με καλαμαράτα και κρέμα παρμεζάνας, chives και ξύσμα lime

24,00€

Αρνάκι μπούτι (ολόκληρο)

Στη σχάρα taliata

60,00€ / κιλό



Prime Cuts

Rib-eye

120,00€ / κιλό

Bavette I.b.p.

100,00€ / κιλό

Skirt I.b.p.

100,00€ / κιλό

Ωριμασμένη μπριζόλα μοσχαρίσια

75,00€ / κιλό

Ιμπίρικο Pluma taliata

95,00€ / κιλό



Επιλογή γαρνιτούρας

Πουρές τρούφας ή Σουφλέ Σπανάκι ή Μιλφέιγ πατάτας

Deserts

Παύλοβα

Μαρέγκα με creme patisserie,
παγωτό βανίλια, άγριες φράουλες
και κόκκινα φρούτα

12,00€

Προφιτερόλ

Με αφράτα χουχ,
παγωτό βανίλια και
σοκολάτα γάλακτος

13,00€

Μιλφέιγ

Με γαλλική σφολιάτα,
παγωτό βανίλια,
creme patisserie και
φιλέ αμυγδάλου

12,00€

Παραδοσιακός μπακλαβάς

Με φυστίκια Αιγίνης, γεμιστός
με παγωτό κρέμα βανίλιας

12,00€

Παραδοσιακό ανατολίτικο κιουνεφέ

Με στρώσεις πηχτής
κρέμας τυριού, ξηρούς
καρπούς και αυθεντικό
ζεστό σιρόπι βανίλιας.
Συνοδεύεται με παγωτό
ντουντουρμά

12,00€



