

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

*Καρπάτσιο από τρυφερό φιλέτο μοσχάρι με μαγιονέζα τρούφας ,grana padano ,άγρια ρόκα και αγγουράκι κορνιζόν **14 € GF**

*Αφρός φέτας με κρέμα από ψητά ντοματίνια,τσάτνει πιπεριάς και φρέσκια ρίγανη του βουνού. **10 € GF,VG**

*Τσακιστές πατατούλες baby με κρέμα παρμεζάνας , καπνιστή πάπρικα και φρέσκο θυμάρι. **8 € VG,GF**

*Μαστέλο Χίου στη σχάρα με αρωματική σως γιαουρτιού και μαρμελάδα πορτοκάλι . **10 € GF, VG**

*Παραδοσιακά κεφτεδάκια μοσχάρισια με φέτα , δυόσμο , σως γιαουρτιού και τσάτνει ντομάτας. **9 €**

*Φέτα παναρισμένη με πάνκο και διάφορα σουσάμια με χειροποίητη μαρμελάδα ντομάτας . **9€ VG**

*Νιόκι πατάτας με κρέμα γραβιέρας ,μοσχάρκι ραγού, πίκλες μανιταριών σιμέτζι και λάδι βασιλικού.**10 €**

*Μανιτάρια σιτάκε με μαγιονέζα βασιλικού,κρέμα από βαλσάμικο ξύδι και τραγανό τρίμμα από τσίπς παρμεζάνας. **10 € VG**

ΣΑΛΑΤΕΣ

*Σάλατα παντζάρι με βαλεριάνα ,κατσικίσιο κορμό, gel πορτοκάλι ,βινεγκρετ με βαλσάμικο ξύδι , μέλι και καραμελωμένα καρύδια. **11 € VG, GF**

*Σαλάτα καπρέζε με ντοματίνια, μοτσαρέλα burrata ,λάδι βασιλικού, κρέμα από βαλσάμικο ξύδι και μαύρο σουσάμι .**11 € ,VG, GF**

*Σαλάτα ντάκος σε δημιουργική μορφή αλμυρού cheesecake με τρίμμα από κριθαροκούλουρο, κρέμα ξυνομηζήθρας ,φρέσκοιες ντοματούλες, μαριναρισμένες ελιές ,ντοματίνια,φρέσκο κρεμμυδάκι, καπαρόμηλα και ρίγανη του βουνού . **11 € VG**

*Σαλάτα μεσκλάν με ανάμεικτα πράσινα φύλλα, λιαστές ντομάτες , σύγκλινο Μάνης , mousse φέτας, ψητές τορτίγιες , σουσάμι και βινεγκρέτ από βαλσάμικο ξύδι με μέλι . **10 €**

*Σαλάτα σπανάκι με φρέσκοιες φράουλες, κράνμπερι,κουκουνάρι, βινεγκρέτ από βαλσάμικο ξύδι με μέλι και γραβιέρα Κρήτης. **10 € GF,VG**

*Ανάμεικτη σαλάτα με πράσινα φύλλα, λιαστές ντομάτες, πράσινο μήλο, βινεγκρέτ από βαλσάμικο ξύδι με μέλι και μoustάρδα, τρίμμα από τσίπς παρμεζάνας και καραμελωμένα φουντούκια. **10 € GF,VG**

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

*Καραμελωμένη σιγοψημένη πανσέτα με αρωματικό πουρέ σελινόριζας , κρέμα δαμάσκηνο ,σάλτσα από κρασί cabernet sauvignon και καραμελωμένα φουντούκια . **16 €**

*Φιλέτο μπουτάκι κοτόπουλο με γλασαρισμένα νιόκι πατάτας,ημίλιαστες ντομάτες,κρέμα μανιταριών,σάλτσα παλαιωμένης γραβιέρας Κρήτης,λάδι βασιλικού και flakes πιπεριάς Φλωρίνης **15 € GF**

*Μπριζολάκια χοιρινά λαιμού με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας , ψητά μανιταράκια σάλτσα μπεαρνέζ με άρωμα τσορίθο και κραμπλ παρμεζάνας με μυρωδικά. **15 €**

* Μπιφτέκι black angus με σάλτσα γραβιέρας, πατάτες ογκρατέν και κρέμα από ψητά ντοματίνια. **18€**

*Χοιρινό με δαμάσκηνα, κυδώνια, σάλτσα κρασιού cabernet sauvignon και πουρέ γλυκοπατάτας. **19 €**

*Ελάφι με καραμελωμένα μήλα, κρέμα κάστανο, σάλτσα ψητού και πουρέ βελούδινο

πουρέ πατάτας.. **21 €**

*Αρνάκι ελληνικής παραγωγής, σιγομαγειρεμένο στο φούρνο με πατατούλες. **18 €**

*Ταλιάτα χοιρινή από ισπανικό secreto με σάλτσα τσιμιτσούρι, τραγανές πατατούλες baby με καπνιστή πάπρικα και δροσερή κρέμα τυριού με σκόρδο. **15 € GF**

*Φιλέτο λαβράκι με baby σπανάκι βουτύρου, πουρέ παστινάκι και αρωματική σάλτσα Prosecco . **18€GF**

ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΟΠΕΣ/ PREMIUM STEAKS

*T-bone steak Black Angus Usa 1000-1100γρ με αρωματικό βούτυρο μυρωδικών, λάδι τρούφας , λαχανικά βουτύρου , Jack Daniel's σως και sweet chilli mayo. **90€ GF**

*Rib-eye Black Angus Ουρουγουάης 300γρ/tagliata με πουρέ περουβιανής πατάτας ψητά σπαράγγια, λάδι τρούφας και μπεαρνέζ σως .**36 € GF**

*Σπαλομπριζόλα ελληνικής εκτροφής με τσακιστές πατατούλες baby,αρωματικό βούτυρο μυρωδικών,λάδι τρούφας και μουστάρδα με μέλι και θυμάρι .**28 € GF**

ZYMAPIKA –PIZOTO

*Ριζότο μανιταριών με porcini , portobello , λευκά μανιτάρια , βούτυρο και grana padano.

13 € VG, GF

*Φρέσκιες ταλιατέλες με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι, ψητά ντοματίνια και κρέμα ξινομυζήθρας . **14 €**

*Σκιουφιχτά Κρήτης με απάκι , λευκά μανιτάρια, φρέσκο κρεμμυδάκι , στακοβούτυρο και ξερή μυζήθρα. **12 €**

VEGAN

*Ρεβυθοκεφτέδες με μυρωδικά , ψητή πιτούλα καλαμποκιού , vegan μαγιονέζα σκόρδου και τσάτνει ντομάτας . **12 € VG ,LF**

*Ριζότο μανιταριών με porcini , λευκά μανιτάρια , portobello , λάδι βασιλικού και θυμάρι. **12 € LF, GF,VG**

*Τηγανιά μανιταριών με φρέσκο θυμάρι , σκόρδο , λευκό κρασί και κρέμα από βαλσάμικο ξύδι. **9 € GF,LF,VG**

* Πράσινα ανάμεικτα φύλλα με αχλάδι, ρόδι, πασατέμπος , ινδοκάρυδο και ντρέσινγκ βαλσάμικο. **VG,GF,LF 9 €**

*Ραβιόλι με παντζάρι στη ζύμη γεμιστό με ρεβύθι,λαχανικά και vegan κρέμα γάλακτος . **VG,LF 12€**

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

*Μπιφτέκι μοσχάρι με πατατούλες τηγανητές και κέτσαπ **.8,50€**

*Σνίτσελ κοτόπουλο με πατατούλες τηγανητές και κέτσαπ. **8,50€ LF**

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

*Τιραμισού **7,5 €**

*New York cheesecake με λευκή σοκολάτα και σάλτσα φράουλας . **7,5 €**

*Σουφλέ σοκολάτας με φρούτα του δάσους και λευκή σοκολάτα . **7,5 €**

Μέλημα μας η εύρεση και η συνεχής αναζήτηση ποιοτικών πρώτων υλών, προσεγγίζοντας ακόμη και μικρές ελληνικές παραγωγές. Στόχος μας ή συνεχής βελτίωση για το καλύτερο αποτέλεσμα, στο πιάτο σας.Μεγάλη μας χαρά και βοήθεια θα είναι και η προσωπική σας άποψη και ιδέα .

Στις σαλάτες και στο μαγείρεμα των πιάτων μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο

Σημαιοσολογία σημάτων / Αλλεργίες : GL- χωρίς γλουτένη

LF- χωρίς λακτόζη

Σε περίπτωση κάποιας άλλης αλλεργίας παρακαλώ ενημερώστε το σερβιτόρο.

