

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

ΚΑΡΑΒΙΔΑ ΓΛΥΚΟΥ ΝΕΡΟΥ

*κρέμα από άγριο σκόρδο,
σάλτσα από καραβίδα,
βασιλικός*
35,00 €

ΤΟΠΙΝΑΜΠΟΥΡ

*αχλάδι, αγκινάρα
Ιερουσαλήμ, porcini τουρσί,
σαμπούκος,
χυμός τρούφας*
22,00 €

ΓΑΡΙΔΑ

*κρέμα από πεύκο, θαλάσσιο
μαρούλι, νεροκάρδαμο,
φύλλα μουστάρδας*
25,00 €

ΚΑΒΟΥΡΙ

*ιπποφαές, καρότο,
αρτεμισία, καλέντουλα*
25,00 €

ΜΟΣΧΑΡΙ

*κρέμα από ασπρομύτικα
φασόλια Λήμνου,
κρεμμυδάκια σε μύρα,
μαύρο σκόρδο*
24,00 €

APPETIZERS

FRESH WATER CRAYFISH

*wild garlic cream,
crayfish sauce,
basil*
35,00 €

ΤΟΠΙΝΑΜΒΟΥΡ

*pear, Jerusalem
artichoke, pickled porcini,
elderberries,
truffle juice*
22,00 €

SHRIMP

*pine emulsion, sea
lettuce, watercress,
mustard leaves*
25,00 €

CRAB

*sea buckthorn, carrot,
mugwort, pot marigold*
25,00 €

BEEF

*cream of Limnos
white beans, baby
onions in beer,
black garlic*
24,00 €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

σπανάκι, σύγκλινο,
ντομάτα,
κρεμμύδι κονφί
37,00 €

ΛΑΥΡΑΚΙ

κρέμα πατάτας και πράσου,
κρεμμυδάκια σαφράν,
ζωμός από πετρόψαρα
38,00 €

ΜΑΥΡΟΣ ΧΟΙΡΟΣ

ιπποφάες, καρότα
σε ζύμωση, κατιφές,
άχυρο
36,00 €

ΠΕΤΕΙΝΟΣ

μανιτάρια shimeji,
παρφέ από συκωτάκια
πουλερικών, σάλτσα τρούφας,
μαντζουράνα
33,00 €

ΑΡΝΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

αμπελόφυλλα, φυστίκι
Αιγίνης, γιαούρτι, κρέμα από
Ελληνικό μαρούλι
34,00 €

MAIN COURSES

COD

spinach, siglino
ham, tomato,
confit onion
37,00 €

SEA BASS

potato and leek cream,
saffron onions,
rockfish jus
38,00 €

BLACK PORK

sea-buckthorn, fermented
carrots, marigold
flower, straw
36,00 €

ROOSTER

shimeji mushrooms,
chicken liver parfait,
truffle sauce,
marjoram
33,00 €

MILK FED LAMB

vine leaves, pistachio
nuts, yogurt, Greek
lettuce cream
34,00 €

ΓΛΥΚΑ

ΑΡΑΚΑΣ

*μους λευκής σοκολάτας,
crumble γιαουρτιού,
μέντα, παγωτό αρακά*

13,00 €

ΑΓΡΙΟ ΑΜΥΓΔΑΛΟ

*παρφέ αμύγδαλο,
σταφύλια,
σορμπέ κορόμηλο*

13,00 €

ΡΟΔΑΚΙΝΟ

*μαύρη σοκολάτα,
ιπποφαές, χαμομήλι*

13,00 €

DESSERTS

PEAS

*white chocolate mousse,
yogurt crumble, mint,
pea ice cream*

13,00 €

WILD ALMOND

*almond parfait,
grapes,
damson sorbet*

13,00 €

PEACH

*dark chocolate, sea-
buckthorn, chamomile*

13,00 €

**ΜΕΝΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ
ΚΡΑΣΙΟΥ
(8 ΣΤΑΔΙΑ)**

ΚΑΒΟΥΡΙ

*ιπποφαές, καρότο,
αρτεμισία, καλέντουλα*

ΒΑΦΛΑ

*κρέμα και αλάτι
από φύκια*

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ

ΓΑΡΙΔΑ

*κρέμα από πεύκο, θαλάσσιο
μαρούλι, νεροκάρδαμο,
φύλλα μουστάρδας*

ΤΟΠΙΝΑΜΠΟΥΡ

*αχλάδι, αγκινάρα Ιερουσαλήμ,
porcini τουρσί, σαμπούκος,
χυμός τρούφας*

ΟΒΗΛΟΣ
ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

ΠΕΤΕΙΝΟΣ

*μανιτάρια shimeji,
παρφέ από συκωτάκια
πουλερικών, σάλτσα τρούφας,
μαντζουράνα*

CHARDONNAY
ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

ΑΡΝΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

*αμπελόφυλλα, φυστίκι Αιγίνης,
γιαούρτι, κρέμα από
Ελληνικό μαρούλι*

ΡΟΔΑΚΙΝΟ

*μαύρη σοκολάτα,
ιπποφαές, χαμομήλι*

VINSANTO
ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

ΑΓΡΙΟ ΑΜΥΓΔΑΛΟ

*παρφέ αμύγδαλο,
σταφύλια,
σορμπέ κορόμηλο*

**DEGUSTATION
MENU
WITH WINE
PAIRING
(8 COURSES)**

CRAB

*sea buckthorn, carrot,
mugwort, pot marigold*

WAFFLE

*seaweed cream
and salt*

SANTORINI
DOMAINE SIGALAS

SHRIMP

*pine emulsion, sea
lettuce, watercress,
mustard leaves*

ΤΟΠΙΝΑΜΒUR

*pear, Jerusalem artichoke,
pickled porcini, elderberries,
truffle juice*

OVILOS
BIBLIA CHORA

ROOSTER

*shimeji mushrooms,
chicken liver parfait,
truffle sauce,
marjoram*

CHARDONNAY
ΚΤΙΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΙΟΥ

MILK FED LAMB

*vine leaves, pistachio
nuts, yogurt, Greek
lettuce cream*

PEACH

*dark chocolate, sea-buckthorn,
chamomile*

VINSANTO
ESTATE ARGYROS

WILD ALMOND

*almond parfait,
grapes,
damson sorbet*

Τιμή μενού κατά άτομο **59,00 €**

Τιμή μενού με 4 ποτήρια κρασί
κατά άτομο **91,00 €**

* Το μενού γευσίγνωσίας
σερβίρεται ανά τραπέζι

Menu price per person **59,00 €**

Menu price with 4 glasses
of wine, per person **91,00 €**

* The degustation menu
is served per table

**MENΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ
(8 ΣΤΑΔΙΑ)**

ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ

*κρέμα σπανάκι,
άνηθο λεμόνι*

ΤΑΡΤΑ ΙΠΠΟΦΑΕΣ

*καρότο σε ζύμωση,
αρτεμισία, καλέντουλα*

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ

ΒΑΦΛΑ

*κρέμα και αλάτι
από φύκια*

ΤΟΠΙΝΑΜΠΟΥΡ

*αχλάδι, αγκινάρα Ιερουσαλήμ,
porcini τουρσί, σαμπούκος,
χυμός τρούφας*

ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ

*μανιτάρια, κάσιους,
τυρί Καρίκι Τήνου*

ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ
ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΑΠΟ ΛΑΓΟΧΟΡΤΟ

*κρίταμο, βασιλικό,
dashi από μανιτάρια*

CHARDONNAY
ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

ΡΟΔΑΚΙΚΟ

*μαύρη σοκολάτα,
ιμποφάες, χαμομήλι*

ΗΦΑΙΣΤΟΥ ΓΝΩΣΗ
ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

ΑΓΡΙΟ ΑΜΥΓΔΑΛΟ

*παρφέ αμύγδαλο,
σταφύλια,
σορμπέ κορόμηλο*

**THINK GREEN
DEGUSTATION
MENU
(8 COURSES)**

SPANAKORIZO

*spinach cream,
dill lemon*

SEA-BUCKTHORNE TART

*fermented carrot,
mugwort, pot marigold*

SANTORINI
DOMAINE SIGALAS

WAFFLE

*seaweed cream
and salt*

TOPINAMBUR

*pear, Jerusalem artichoke,
pickled porcini, elderberries,
truffle juice*

CELERIAC

*mushrooms, cashew nuts,
Kariki cheese from Tinos*

IDISMA DRIOS
WINE ART ESTATE

SALSIFY SPAGHETTI

*rock samphire, basil,
mushroom dashi*

CHARDONNAY
KTIMA GEROVASILIOU

PEACH

*dark chocolate, sea-
buckthorn, chamomile*

ΙΦΑΙΣΤΟΥ ΓΝΟΣΙ
ESTATE CHATZIGEORGIOU

WILD ALMOND

*almond parfait,
grapes,
damson sorbet*

Τιμή μενού κατά άτομο **50,00 €**

Τιμή μενού με 4 ποτήρια κρασί
κατά άτομο **82,00 €**

* Το μενού γευσιγνωσίας
σερβίρεται ανά τραπέζι

Menu price per person **50,00 €**

Menu price with 4 glasses of
wine per person **82,00 €**

* The degustation menu
is served per table

**ΜΕΝΟΥ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΙΑ
ΚΡΑΣΙΟΥ
(14 ΣΤΑΔΙΑ)**

ΚΑΒΟΥΡΙ

*ιπποφαές, καρότο,
αρτεμισία, καλέντουλα*

ΒΑΦΛΑ

*κρέμα και αλάτι
από φύκια*

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ

ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΕΣ

*κουφοξυλιά τουρσί, άγριος
μάραθος, λεμόνι κονφί, χυμός
αχλάδι σε ζύμωση*

ΓΑΡΙΔΑ

*κρέμα από πεύκο, θαλάσσιο
μαρούλι, νεροκάρδαμο, φύλλα
μουστάρδας*

ΟΒΗΛΟΣ
ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

ΚΑΡΑΒΙΔΑ ΓΛΥΚΟΥ ΝΕΡΟΥ

*κρέμα από άγριο σκόρδο,
σάλτσα από караβίδα,
βασιλικός*

DUM VINUM SPERUM
ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ

ΜΟΣΧΑΡΙ

*κρέμα από ασπρομύτικα
φασόλια Λήμνου,
κρεμμυδάκια σε μπύρα, μαύρο
σκόρδο*

ΜΑΥΡΟΣ ΧΟΙΡΟΣ

*ιπποφαές, καρότα
σε ζύμωση, κατιφές,
άχυρο*

ΓΗ ΚΑΙ ΟΥΡΑΝΟΣ
ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ

ΚΛΑΔΙ ΑΠΟ ΧΑΡΟΥΠΙ

φρέσκο τυρί, βότανα

ΠΑΓΩΤΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

με μαστίχα

ΑΡΑΚΑΣ

*μους λευκής σοκολάτας,
crumble γιαουρτιού,
μέντα, παγωτό αρακά*

ΑΓΡΙΟ ΑΜΥΓΔΑΛΟ

*παρφέ αμύγδαλο,
σταφύλια,
σορμπέ κορόμηλο*

ΧΡΥΣΟΓΕΡΑΚΑΣ
ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

*αφυδατωμένα βατόμουρα,
ανθός αλατιού*

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

*ακτινίδιο, μπισκότο αμυγδάλου,
λάιμ, βασιλικό,
κόλιανδρο*

ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

άρωμα πεύκο

ΛΙΚΕΡ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ

Τιμή μενού κατά άτομο **76,00 €**

Τιμή μενού με 5 ποτήρια κρασί
κατά άτομο **116,00 €**

* Το μενού γευσιγνωσίας
σερβίρεται ανά τραπέζι

**DEGUSTATION
MENU
WITH WINE
PAIRING
(14 COURSES)**

CRAB

*sea buckthorn, carrot,
wormwood, pot marigold*

WAFFLE

*seaweed cream
and salt*

SANTORINI
DOMAINE SIGALAS

CLAMS

*pickled elderflower, wild
fennel, confit lemon,
fermented pear juice*

SHRIMP

*pine emulsion, sea
lettuce, watercress,
mustard leaves*

OVILOS
BIBLIA CHORA

FRESH WATER CRAYFISH

*wild garlic cream,
crayfish sauce,
basil*

DUM VINUM SPERUM
DOMAINE SKOURAS

BEEF

*cream of Limnos
white beans, baby
onions in beer,
black garlic*

BLACK PORK

*sea-buckthorn, fermented
carrots, marigold
flower, straw*

GI KAI OYRANOS
THYMIPOULOS

CAROB BRANCH

fresh cheese and herbs

TSOUREKI ICE CREAM

with mastic

PEAS

*white chocolate mousse,
yogurt crumble, mint,
pea ice cream*

WILD ALMOND

*almond parfait,
grapes,
damson sorbet*

CHRYSOGERAKAS
KIR-YIANNI

CHOCOLATES

*dehydrated berries,
sea salt*

OLIVE OIL

*kiwi, almond biscuit, lime,
basil, coriander*

CARAMEL CANDY

scented with pine

BASIL LIQUER

Menu price per person **76,00 €**

Menu price with 5 glasses
of wine per person **116,00 €**

* The degustation menu
is served per table

Τα προϊόντα και οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούμε είναι από Έλληνες μικρούς παραγωγούς και τα βρώσιμα λουλούδια, τα μυρωδικά και τα αυγά από τη φάρμα μας στο Αλεποχώρι Μεγάρων

The products and raw materials that we use are from Greek local suppliers and the edible flowers, the herbs and the eggs are from our own farm in Alepohori, Megara

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α., Δημοτικός φόρος και ποσοστό σερβιτόρου.

Prices included VAT, Municipal tax and waiter charge.

Στην είσοδο του εστιατορίου υπάρχει δελτίο παραπόνων.

Complaint note is provided at the restaurant's entrance.

Αγορανομικός υπεύθυνος:
Νίκος Σκρέμπος

Responsible by the law:
Nikos Skrebos

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο)

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt –invoice)