



All Astir

Ψωμί, βούτυρο και ελαιόλαδο
Bread, butter and olive oil

Το καλωσόρισμα του σεφ
Chef's welcome

Λαυράκι ταρτάρ / σορμπέ εσπεριδοειδών / αυγά χρυσής ρέγγας / σέλερι
Sea bass tartare / citrus sorbet / avruga / celery

Αγκινάρα / σελινόριζα / αυγολέμονο / καφές
Artichoke / celery root / egg-lemon sauce / coffee

Αυτόζυμο
Aftozymo

Χτένια / σπανάκι / γαρύφαλλο / παρμεζάνα / κρούστα αμυγδάλου
Scallops / spinach / clove / parmesan / almond crust

Φιλέτο μοσχάρι / ρακί / καπνιστό τοπιναμπούρ / σάλτσα ξινόμαυρο
Beef fillet / raki / smoked Jerusalem artichoke / "xinomavro" sauce

Πριν το επιδόρπιο
Pre dessert

Κάστανο / σορμπέ αχλάδι-ρακί / σταφίδες / καραμελωμένο μήλο
Chestnut / pear-raki sorbet / raisins / caramelised apple

Γλυκίσματα
Petit fours

80 euros per person



Going Abroad

Ψωμί, βούτυρο και ελαιόλαδο
Bread, butter and olive oil

Το καλωσόρισμα του σεφ
Chef's welcome

Καραβίδα ταρτάρ / κονσομέ χαμομήλι - Καραβίδα με ποπ ρυζιού / μπισκ
Langoustine tartare / chamomile consome - Langoustine with puffed rice / bisque

Λαγοχορτο / καρύδι πεκάν / μαύρη τρούφα
Salsify / pecan nut / black truffle

Αγκινάρα / σελινόριζα / αυγολέμονο / καφές
Artichoke / celery root / egg-lemon sauce / coffee

Αυτόζυμο
Aftozymo

Αστακός / πάστα / μπισκ αστακού αρωματισμένη με περγαμόντο / κοράλλι αστακού
Lobster / pasta / bisque with bergamot / coral

Καλκάνι / λευκά σπαράγγια / κυδώνια / χαβιάρι
Turbot / white asparagus / cockles / caviar

Ορτύκι / σελινόριζα / φουντούκι / μαύρη τρούφα / σάλτσα περιγκό
Quail / celery root / hazelnut / black truffle / sauce perigueux

Πριν το επιδόρπιο
Pre dessert

Φουντούκι / παρφέ βανίλια / αλμυρή καραμέλα
Hazelnut / vanilla parfait / salted caramel

Γλυκίσματα
Petit fours

95 euros per person

