

All Astir

Ψωμί, βούτυρο και ελαιόλαδο

Οι εκπλήξεις του Σεφ

“Bloody Γαρίδα”

Κόκκινες γαρίδες από το Μυρτώο πέλαγος
με παγωμένο Bloody Mary, φράουλες και Τσιτσίραβλα

Αγκινάρα

Αγκινάρα, πουρές σελινόριζα, σάλτσα αυγολέμονο και καφές Arabica

“Αυτόζυμο”

Παραδοσιακό ψωμί Κρήτης με ρεβίθια και γλυκάνισο

Βυθός

Σκορπίνα, τομάτες Green Zebra και ανανάς,
σούπα του Ψαρά

Αρνί

Καρέ αρνί καπνισμένο σε φασκόμηλο, αρακάς,
μορχέλες και αρνίσιο μυαλό
Χεράκι αρνί με τραχανά ξινόχοντρο, σάλτσα ξινόμαυρο

Εσπεριδοειδή και Ελαιόλαδο

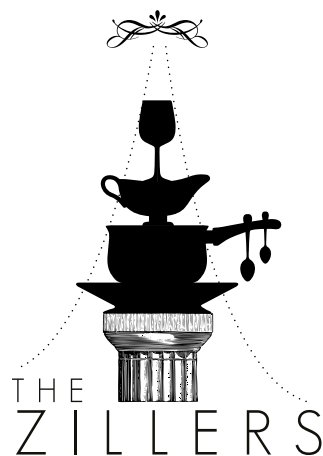
Γιούζου και καλαμάνσι σορμπέ, λάιμ,
αφρός από πορτοκάλι και λεμόνι,
Μπισκότο ελαιόλαδου

Σοκολάτα

Τόνκα και Σοκολάτα κρέμα, κέικ κακάο, μάνγκο
και μπανάνα σορμπε, σάλτσα καραμέλα - καφέ

Γλυκίσματα

95,00€



All Astir

Bread, butter and olive oil

Chef's Surprises for Tonight

“Bloody Prawn”

Red Prawns from the Myrtoan Sea with frozen Bloody Mary, strawberries and Tsitsiravla

Artichoke

Green Globe Artichoke, celery root puree, egg-lemon sauce and Arabica coffee

“Aftozymo”

Traditional Cretan bread with chickpeas and anise

Seabed

Scorpion fish, Green Zebra and ananas, Fisherman's Soup

Lamb

Rack of lamb smoked in sage, peas, morels and brain
slow cooked lamb's shoulder with hard wheat fermented
in sheep's buttermilk, Xinomavro sauce

“Citrus and Olive Oil”

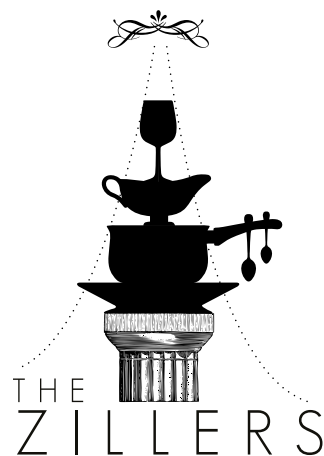
Yuzu and Kalamansi sorbet, lime, orange
and lemon foam, olive oil tuille

Chocolate

Tonka and chocolate cream, cacao cake, mango
and banana sorbet, caramel - coffee sauce

Mignardises

95,00€



Going Abroad

Ψωμί, βούτυρο και ελαιόλαδο

Οι εκπλήξεις του Σεφ

Χτένια και Λουίζα

Καρπάτσιο από χτένια μαριναρισμένο με λάιμ, λάδι λουίζας και ξινόγαλο νεροκάρδαμο και αγγούρι σορμπέ

Λαγόχορτο

Κρέμα λαγόχορτο με καρύδια πεκάν και παγωτό τρούφας

Αγκινάρα

Αγκινάρα, πουρές σελινόριζα, σάλτσα αυγολέμονο και καφές Arabica

“Αυτόζυμο”

Παραδοσιακό ψωμί Κρήτης με ρεβίθια και γλυκάνισο

Μπλέ Αστακός

Αστακός με σέλερι και ραπανάκι Watermelon

Καλκάνι και Κολοκύθι

Φιλέτο και μούς κολοκυθιού, σάλτσα beure blanc και λάδι βασιλικού, πουρές κολοκύθι με ελιές λεμόνι και ντομάτα

Πάπια

Στήθος πάπιας, βανίλια, αμύγδαλο, ρέβα και μπαχαρικά

Εσπεριδοειδή και Ελαιόλαδο

Γιούζου και καλαμάνσι σορμπέ, λάιμ, αφρός από πορτοκάλι και λεμόνι, Μπισκότο ελαιόλαδου

Φράουλες και Ραβέντι

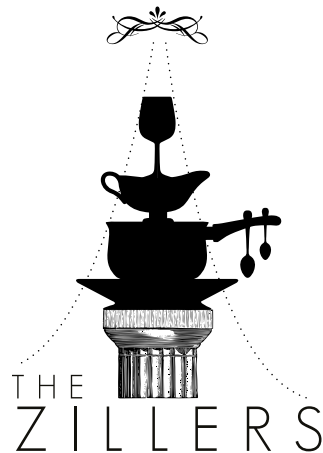
Κρέμα φιστίκι, φρέσκες φράουλες, ραβέντι κονφί και φράουλα - ραβέντι σορμπέ

Φουντούκι

Φουντούκι, παρφέ βανίλια, αλμυρή καραμέλα

Mignardises

125,00€



Going Abroad

Bread, butter and olive oil

Chef's Surprises for Tonight

Scallops and Verbena
raw scallops marinated with lime, verbena oil
and buttermilk watercress and cucumber sorbet

Salsify
Salsify cream with pecan nuts and truffle ice cream

Artichoke
Green Globe artichoke, celery root puree, egg-lemon sauce
and Arabica coffee

"Aftozymo"
Traditional Cretan Bread with chickpeas and anise

Blue Lobster
Lobster with celery and watermelon radish

Turbot and Zucchini
Fillet and mousse, zucchini flower, beurre blanc
and basil oil zucchini puree with olives, lemon and tomato

Duck
Duck's breast, mirabelle plum, almond, turnip and spices

"Citruses and Olive Oil"
Yuzu and Kalamansi sorbet, lime, orange and lemon foam,
olive oil tuille

Strawberry and Rhubarb
Pistachio cream, fresh strawberries, rhubarb confit
and strawberry - rhubarb sorbet

Hazelnut
Hazelnut, vanilla parfait, salted caramel

Mignardises

125,00€

