



All Astir

Μπαρ αφιερωμένο στο ελαιόλαδο
Προτάσεις Ψωμιού και Ελαιόλαδου

Οι εκπλήξεις του Σεφ

Λαβράκι και Χαβιάρι
Ταρτάρ λαβράκι με ταραμά, σέλερι και χαβιάρι ossetra

Αγκινάρα
Αγκινάρα, πουρές από καπνιστή σελινόριζα,
σάλτσα αυγολέμονο και καφές arabica

“Αυτόζυμο”
Παραδοσιακό ψωμί Κρήτης με ρεβίθια και γλυκάνισο

Χτένια
Κολοκύθα με κόκκινο κάρι, κόλιανδρος, αυστραλιανό μοσχολέμονο, χαμόν
Iberico bellota και σπόροι κολοκύθας

Μοσχάρι γάλακτος
Κόντρα και γλυκάδι με σάλτσα παρμιτζάνο-ρετζάνο,
μανιτάρια και μαύρο ρούμι

Λεμόνι και Τυρί
Τσάντνει λεμόνι και μακροπίπερο, τυρί και Κρητικό μέλι

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

Γλυκίσματα

95,00€



All Astir

The Olive Oil Bar
Selection of bread and olive oil

Chef's surprises for tonight

Sea bass and Caviar
Sea bass tartare with tarama, celery and ossetra caviar

Artichoke
Green globe artichoke, smoked celery root purée,
egg-lemon sauce and arabica coffee

"Aftozymo"
Traditional Cretan bread with chickpeas and anise

Scallops
Pumpkin with red curry, coriander, finger lime,
Iberico bellota and toasted pumpkin seeds

Veal
Striploin and sweetbreads with parmigiano reggiano,
mushroom sauce and black rum

Lemon and Cheese
Lemon and long pepper chutney, cheese

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

Mignardises

95,00€



Going Abroad

Μπαρ αφιερωμένο στο ελαιόλαδο
Προτάσεις Ψωμιού και Ελαιόλαδου

Οι εκπλήξεις του Σεφ

Λαβράκι και Χαβιάρι
Ταρτάρ λαβράκι με ταραμά, σέλερι και χαβιάρι ossetra

Λαγόχορτο
Κρέμα λαγόχορτο με παγωτό τρούφας

Αγκινάρα
Αγκινάρα, πουρές από καπνιστή σελινόριζα,
σάλτσα αυγολέμονο και καφές arabica

Χτένια
Κολοκύθα με κόκκινο κάρι, κόλιανδρος, αυστραλιανό μοσχολέμονο, χαμόν
Iberico bellota και σπόροι κολοκύθας

Μπλε αστακός
1ο σέρβις: φλαν με σπαράγγια και φύκια, ταρτάρ αστακού
2ο σέρβις: αστακός με σέλερι, ραπανάκι watermelon και μπισκ αστακού

“Αυτόζυμο”
Παραδοσιακό ψωμί Κρήτης με ρεβίθια και γλυκάνισο

Πάπια
Στήθος πάπιας και πατέ από το συκώτι της, βανίλια, αμύγδαλο, χουρμάς και ρέβα
Μπούτι πάπιας μαγειρεμένο κονφί, άγριο σέλινο
και σάλτσα από τα κόκκαλα της πάπιας αρωματισμένη με άρκευθο

Λεμόνι και τυρί
Τσάντει λεμόνι και μακροπίπερο, τυρί

Μπαμπάς
Με ελαφριά κρέμα αρωματισμένη με ρούμι, σταφίδες και καρύδι πεκάν

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

Γλυκίσματα

125,00€



Going Abroad

The Olive Oil Bar
Selection of bread and olive oil

Chef's surprises for tonight

Sea bass and Caviar
Sea bass tartare with tarama, celery and ossetra caviar

Salsify
Salsify cream with truffle ice cream

Artichoke
Green globe artichoke, smoked celery root purée,
egg-lemon sauce and arabica coffee

Scallops
Pumpkin with red curry, coriander, finger lime,
Iberico bellota and toasted pumpkin seeds

Blue lobster
1st service: asparagus and seaweed flan with lobster tartare
2nd service: lobster's tail with celery, watermelon radish and bisque

"Aftozymo"
Traditional cretan bread with chickpeas and anise

Duck
Duck's breast and liver mousse, plum, almond, date and turnip
Duck leg confit, lovage and duck jus infused with juniper

Lemon and Cheese
Lemon and long pepper chutney, cheese

Baba
With light rum cream, raisins and pecan nut

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

Mignardises

125,00€