

Valentine's Menu

Τάρτα με μοσχάρι Νάξου και τρούφα
Tart with beef from Naxos and truffle

Αναφορά στις Γαρίδες Μικρολίμανο
Reference to "Microlimano's" prawns

Ρέγγα, ταξίδι γύρω από το χρόνο
Herring, a journey through time

Κόκκινη γαρίδα, λωτός και αυγοτάραχο
Red prawns, persimmon and botargo

Χτένια, περγαμόντο, τρούφα και βούτυρο noisette
Scallops with truffle and noisette butter

Σελινόριζα ψητή, μανιτάρια porcini και αρσενικό Νάξου
Baked celeriac, porcini mushrooms and "arseniko" cheese from Naxos

Συγχρονικότητα...Αρνί γάλακτος με μελιτζάνα και miso συκομαΐδας
Synchronicity...Milk-fed lamb with eggplant and miso fig-pie

Ροδάκινο «Bellini»
Ροδάκινο με σαμπάνια και λευκή σοκολάτα
Peach «Bellini»
Peach with Champagne and white chocolate

Bounty Colada

Γαλατόπιτα...Μνήμες από την Θεσσαλία
Milk-pie...Memories from Thessaly

Menu Price : € 110 / per person