



Menu 25^{ης} Μαρτίου

Σαλάτα / Salad

(ανά 2 άτομα / per 2 persons)

Σαλάτα κηπευτικών με βινεγκρέτ εσπεριδοειδών
Salad with greens vinaigrette citrus fruits sauce

Ορεκτικά / Appetizers

(ανά 2 άτομα / per 2 persons)

Μπρουσκέτα με ταραμά ογκρατέν και μύδια
Bruschetta with fish roe salad au gratin and mussels

Γαρίδες σοφρίτο
Shrimps "sofrito"

Ημίπαστος κολιός με τσιγαριαστό σταμναγκάθι
Semi - salted mackerel with steer fried stamnagkathi

Κυρίως πιάτο / Main course

Μπακαλιάρος σε κρούστα καλαμποκάλευρου με ξηρούς καρπούς και τριλογία σκορδαλιάς
(σκορδαλιά παντζάρι, αλιάδα, καρύδι με μαύρο σκόρδο)
τσιπς πατάτας με μυρωδικά
Cod in crust corn flour with nuts and trilogy of garlic dip (garlic dip, beetroot, alliada, walnut
and black garlic), potatoes chips with herbs

Επιδόρπιο / Dessert

Παγωτό χαλβά τυραμισού με φιστίκι Αιγίνης, μουστοκούλουρο, εκχύλισμα ελληνικού καφέ και
παλαιωμένο τσίπουρο DARK CAVE
Halvah ice cream tiramisu with pistachio, grape must biscuits, Greek coffee extract and aged
tsipouro Dark Cave

Τελική τιμή 27 € κατά άτομο

Executive Chef: Μιχάλης Ζάχαρης
Consulting Chef: Γρηγόρης Χέλμης