

SENSE

MODERN GREEK CUISINE

DINNER

Ψωμί με ελαιόλαδο Bread with olive oil

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ TRADITIONAL "GEMISTA"... IN A MODERN WAY

"Ταρτάρ" & αφρός γεμιστά, κροκέτα ρυζιού, homemade κατσικίσιο γιαούρτι, λάδι απο βότανα
Gemista "tartare" & foam, puff rice, homemade goat's yoghurt, herbs oil

ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ ΣΚΟΡΠΙΝΑΣ SCORPION FISH BALLS

Κακαβιά με αυγά αχινού, πουρές καρότου, λαχανικά, σαλικόρνια, αφρός ούζο
Traditional Kakavia sauce with sea urchin, salicornia, ouzo foam, herbs oil

ΖΕΣΤΗ-ΚΡΥΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ WARM-COLD GREEK SALAD

Ωμές & ψημένες τομάτες, πολύχρωμα τοματίνια, πίκλα αγγουριού, κάπαρη, κρίταμο, κουλούρι Θεσσαλονίκης, ελιές, "χιόνι" φέτας
Raw & cooked tomatoes, cherry tomatoes, pickled cucumbers, sea fennel, Thessaloniki bagel, olives, feta cheese snow

ΣΑΛΑΤΑ "ΡΑΚΟΜΕΛΟ" "RAKOMELO" SALAD

Baby σαλατικά, σύκα Κύμης ποσέ, κατσικίσιο τυρί, αχλάδι, φουντούκια και βινεγκρέτ με ρακόμελο
Baby leaves, poached Kymi figs, goat cheese, pear, hazelnuts & "rakomelo" dressing

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΑΥΓΟ 62,5°C ORGANIC EGG 62,5°C

Μπριάμ, πουρές βιολογικών ρεβυθιών, καπνιστή πέστροφα Ηπείρου, τραγανή πατάτα, "τσόφλι" λακτόζης
Vegetables "Briam", organic chickpea puree, smoked Epirus trout, crispy potato, lactose "egg shell"

ΑΘΗΝΑΪΚΗ ATHENIAN

Σφυρίδα Αθηναϊκή, αυγοτάραχο, κολοκυθοσαλάτα, λαχανικά, χυμός αγγουριού
Grouper "Athenian" style, botarga, zucchini salad, vegetables, cucumber juice

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSES

ΑΡΝΑΚΙ ΜΕ ΙΜΑΜ LAMB "IMAM"

Αρνίσιος λαιμός, τσακόνικη μελιτζάνα Ιμάμ, καραμελωμένα κρεμμύδια, κροκέτα φέτας
Lamb neck, graffiti eggplant "Imam", caramelized onions, feta cheese croquette

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΑΓΟΥΛΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ LEMON PORK CHEEK

Πουρές αγκινάρας, σέλερι & τοπιναμπούρ, chips απο πασινάκι, λάδι απο βότανα
Artichoke puree, celery & Jerusalem artichoke, parsnip chips, herb oil

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΟΥΡΑ ΣΤΙΦΑΔΟ OXTAIL TRADITIONAL STEW

Πουρές πατάτας με ξινόγαλο, κρεμμυδάκια σπιθάδο, σάλτσα μπαχαρικών, chips κρεμμυδιού
Potato mash with sour milk, pearl onion stew, spices sauce, onion chips

ΡΟΦΟΣ Α΄ ΛΑ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ DUSKY GROUPER "Α΄ LA SPETSIOΤΑ"

Χυλοπιτάκι και κρέμα μαϊντανού, ζωμός ψαριού αρωματισμένος με σκόρδο & τομάτα,
κρέμα γλυκού σκόρδου με πελτέ, ελαιόλαδο
Traditional pasta with parsley cream, fish broth scented with garlic and tomato,
sweet garlic cream with tomato paste

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΜΕ ΤΣΙΓΑΡΕΛΙ COD FISH "TSIGARELI"

Τσιγαρέλι με καυτερή πάπρικα, σταφίδα & κουκουνάρι, γαλάκτωμα πατάτας, πατάτα κονφί, λάδι πάπρικας
"Tsigareli" greens with hot paprika, raisin & pine nut, potato emulsion, potato confit, paprika oil

ΡΙΖΟΤΟ Α΄ ΛΑ ΠΟΛΙΤΑ Α΄ LA POLITA RISOTTO

Πουρές λεμονάτης αγκινάρας, κρέμα καρότου, πουρές αρακά, baby λαχανικά, λάδι άνιθου, φύτερες αρακά
Lemony artichoke puree, carrot cream, pea puree, baby vegetables, dill oil, pea sprouts

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERTS

ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ TRADITIONAL MILK PIE

Καραμελωμένο φύλλο με ξηρούς καρπούς, κρέμα σιμιγδαλιού, σορμπέ πορτοκάλι-ταχίνι,
κρέμα απο φλούδες πορτοκαλιού
Caramelized phyllo with nuts, semolina cream, orange-tahini sorbet, orange peel cream

ΛΕΥΚΑΔΙΤΙΚΟ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ LEFKAS ISLAND SPONGE CAKE

Σούπα κεράσι με σουμάδα, σαντιγί μαστίχας, μαριναρισμένα φρούτα
Cherry soup with orgeat, mastic whipped cream, marinated fruits

"ΒΟΤΣΑΛΑ" "PEBBLES"

3 είδη σοκολάτας, Ελληνικός καφές, περγαμόντο
3 kind of chocolates, Greek coffee, bergamot