







À la carte Menu

Σαλάτες – Ορεκτικά

Χειροποίητο ψωμί με ελιές Καλαμών 	3,00€
Φρέσκα φύλλα σαλάτας με φρούτο εποχής και βολάκι Άνδρου 	11,00€
Ψητές πιπεριές Φλωρίνης με αμύγδαλο, φρέσκο δυόσμο και ανεβατό Γρεβενών 	10,00€
Burrata Κερκίνης με ντοματίνια, αγγούρι τουρσί, φράουλες και λάδι βασιλικού 	15,00€
Βουβαλίσια στρατσιατέλα πάνω σε χειροποίητη φοκάτσια και ντοματίνια confit 	10,00€
Κροκέτα τυριού με καπνιστό τυρί Μετσόβου πάνω σε μάντζα	12,00€

Κυρίως πιάτα

Παπουτσάκι μελιτζάνας με μάντζα, κρέμα μπάτσιου και φρέσκα μυρωδικά 	13,00€
Κεφτέδες σε άρμη με λεμονάτη σάλτσα και λάδι μυρωδικών	13,00€
Κόκορας κρασάτος με τραχανά Πελοποννήσου και ξηρός ανθότυρος Κρήτης	18,00€
Σιγομαγειρεμένο μοσχάρι με καπνιστή μελιτζάνα και βελούδινη σάλτσα από καπνιστό τυρί Μετσόβου	19,00€
Χοιρινή ΤΟΜΑΗΑΥΚ με ψητές πατάτες, λαχανικά εποχής και γιαούρτι δυόσμου	29,00€




À la carte Menu

Ποικιλίες

Ποικιλία τυριών	17,00€
Ποικιλία τυριών & αλλαντικών	19,00€

Οι ποικιλίες συνοδεύονται από χειροποίητη μαρμελάδα εποχής, κριτσίνια και αποξηραμένα φρούτα.

Επιδόρπια

Τάρτα φρούτων με κρέμα βανίλιας	9,50€
Ψημένη κρέμα λεμονιού με καραμελωμένα αμύγδαλα και λεμόνι confit	8,00€
Ganache σοκολάτας από Ξινόμαυρο και κόκκινα φρούτα και μπισκότο αμυγδάλου 	9,50€

Ροφήματα

Ζαγόρι, εμφιαλωμένο νερό 1l	1,50€
Ξινό νερό Φλώρινας 750ml	2,50€
Ξινό νερό Φλώρινας 250ml	1,50€
Αναψυκτικό	1,80€
Χυμός	2,50€
Espresso	2,00€

Το menu επιμελείται η Executive Chef Κυριακή Φωτοπούλου
Παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας σε περίπτωση
αλλεργίας ή δυσανεξίας

