












# À la carte Menu

## Σαλάτες – Ορεκτικά

Χειροποίητο ψωμί με ελιές Καλαμών 	4,00€
Πρασινάδες με αχλάδι comrote, βινεγκρέτ σταφίδας και ξινοτύρι Σύρου 	13,00€
Πλιγουροσαλάτα με φρέσκα μυρωδικά, ρόδι και λαδολέμονο  	10,00€
Πατάτα οφή με μοσχάρι κοκκινιστό και αφράτη μπεσαμέλ με καπνιστό τυρί Μετσόβου	15,00€
Σουφλέ μπρόκολο με κεφαλοτύρι Ροδόπης και τραγανό μπισκότο λιαστής ντομάτας 	10,00€
Παντζαροσαλάτα με καρύδι, ξινόμηλο και χειροποίητη μαγιονέζα  	12,00€
Κροκέτες με καπνιστό τυρί Μετσόβου και μαρμελάδα ντομάτας 	12,00€

## Κυρίως πιάτα

Παιδάκια απο καρέ αρνιού με καπνιστή μελιτζάνα, γιαούρτι κύμινου και σάλτσα απο θυμάρι	23,00€
Σιγομαγειρεμένη μοσχαρίσια στηθοπλευρά με πατάτα βουτύρου και αρσενικό Νάξου 	21,00€
Χοιρινή πανσέτα με σελινόριζα, ψητά καρότα και σάλτσα λαχανικών	18,00€
Ζυμαρικά με πέστο λιαστής ντομάτας με πιπεριά Φλωρίνης και φρέσκια burrata Κερκίνης 	17,00€
Λουκάνικο κρασάτο με πουρέ κουνουπίδι, τουρσί λάχανο και λαχανίδα 	16,00€



# À la carte Menu

## Ποικιλίες

Ποικιλία τυριών	19,00€
Ποικιλία τυριών & αλλαντικών	21,00€

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

## Επιδόρπια

Αχλάδι ποσέ σε γλυκό ξινόμαυρο με κρέμα αρμπαρόριζας, παστέλι και τραγανό μπισκότο	9,00€
Υφές σοκολάτας κρέμα εσπρέσσο, gianduja, καραμελωμένα φουντούκια και τραγανές νυφάδες καφέ	12,00€
Μηλόπιτα με κρέμα κανέλας, καραμελωμένα μήλα και batterscotch	11,00€

## 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

