

Χειροποίητο ζυμωτό ψωμί 1,8 & amuse bouche

Handmade bread and amuse bouche 1,8

ΠΡΩΤΑ

STARTERS

ΝΤΟΜΑΤΟΣΟΥΠΑ

TOMATO SOUP

μους φέτας/ λάδι βασιλικού/ πούδρα ελαιολάδου/ sponge ελιάς

Feta cheese mousse / Basil oil / Olive sponge

8,90 €

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ

CHORIATIKI

Πολύχρωμα ντοματίνια / τουρσί κρεμμύδι / καπαρόμηλο/ χύμα ελιάς

Colorful tomatoes / Picked onion / Caper berry / Olive powder

8,90 €

ΠΑΝΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ

BEETROOT SALAD

Υφές παντζαριού / Πέστο καρυδιού & σκόρδου / πορτοκάλι / Αφρός γιαουρτιού

Beetroot textures / Walnut & garlic pesto / Orange / Yogurt foam

9,50 €

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΕΡΙΒΟΛΙ

GREEK GARDEN

Romesco κόκκινης πιπεριάς & φουντουκιού / Ψητά και φρέσκα καλοκαιρινά λαχανικά/
Ξινομυζήθρα

Red peppers & hazelnut romesco / Fresh & grilled summer vegetables / Xinomizithra cheese

10,50 €

ΣΑΛΑΤΑ ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΠΗΛΙΟΥ

SALAD RELION SPINACH PIE

Χειροποίητο φύλλο / Baby σπανάκι / Φέτα / Βινεγκρέτ ανίθου
Handmade pastry / Baby spinach / Feta cheese / Dill vinaigrette

11,50 €

ΜΕΔΟΥΛΙ ΜΟΣΧΟΥ

BONE MARROW

Gel παντζάρι / Crumble κρεμμύδι / Μαϊντανός / Bearnaise
Beetroot Gel / Onion crumble / Parsley / Bearnaise

8,50 €

ΜΕΛΙΧΛΩΡΟ

MELICHLORO CHEESE

Μαρμελάδα ντομάτας με τσίλι
Tomato Chili jam

8,50 €

ΤΑΡΤΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

EGGPLANT TARTE

Καπνιστή κρέμα μελιτζάνας / Ντοματίνια / Gel βασιλικού / Φέτα
Smoked eggplant cream/ Cherry tomatoes/ Basil gel/ Feta

11,50 €

ΜΟΥΣΑΚΑΣ

MOUSAKA

Τσιπς μελιτζάνας / Μπεςαμέλ τρούφας / Καπνιστή πατάτα
Eggplant chips/ truffle béchamel / smoked potato

12,50 €

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΒΟΥΝΟΥ*

WILD MOUNTAIN MUSHROOMS*

Άγρια μανιτάρια / Κρέμα Μετσοβόνη / Χωριάτικο ψωμί

Wild mushrooms / Metsovone cream / Crostini

14 €

ΚΑΛΑΜΑΡΙ

KALAMARI

Υφές πράσσου / Ταρτάρ ντομάτας & μυρωδικών / Τραγανό λουκάνικο / Λάδι σαλαμιού

Leek textures / Tomato & herb tartar / Crispy sausage/ Salami oil

12,90 €

ΣΚΟΥΜΠΡΙ

MACKEREL

Σκουμπρί ποσέ / Αγγούρι / εσαλότ / Φύτρες αρακά / Βινεγκρέτ λεμόνι

Poached mackerel / Cucumber / Shallot / Pea tendrils / Lemon vinaigrette

15,90 €

ΛΑΒΡΑΚΙ CARPACCIO

LAVRAKI CARPACCIO

Τουρσί φινόκιο / Κρέμα λεμονιού / Αιολί αγριοράπανου

Pickled fennel / Lemon cream/ Horseradish aioli

15,90 €

ΓΑΡΙΔΑ

SHRIMP

Κους κους / Γαρίδα ποσέ / Βινεγκρέτ καλαμποκιού

Cous cous / Poached shrimps / Corn vinaigrette

16,9 €

CARPACCIO ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ

BEEF CARPACCIO

Κρέμα τρούφας / Τσιπς πατάτας / Βινεγκρέτ φουντουκιού

Truffle cream / potato textures / Hazelnut vinaigrette

17,90 €

ΠΑΣΤΕΣ

PASTA

ΡΙΖΟΤΟ

RISOTTO

Σπαράγγι / Παστός κρόκος αυγού / Παρμεζάνα

Asparagus / Cured egg yolk / Crispy Parmesan

12,90 €

ΤΡΑΧΑΝΑΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ

PORTARIA'S TRACHANAS

Αγαρικά / Κοτόπουλο του Δάσους / Τρομπέτες / Άρωμα τρούφας

Champignon / Chicken of the wood/ Black Trumpets / Truffle aroma

14,90 €

GNOCCHI

GNOCCHI

Ραγού θαλασσινών / Ντομάτα / Bisque

Sea food Ragù / Tomato / Bisque

16,90 €

ΜΠΟΥΤΙ ΠΑΠΙΑΣ CONFIT

DUCK LEG CONFIT

Ριζότο Κολοκύθας / Jus Πάπιας

Squash Rissoto / Duck jus

20,90 €

ΨΑΡΙΑ

FISH

ΛΑΒΡΑΚΙ

LAVRAKI

Πουρές φασόλι / καλαμπόκι / ντομάτα / Κακαβιά

White bean cream / Corn / Tomato / Kakavia

16,90 €

ΜΥΛΟΚΟΠΙ

MYLOKOPI

Πέρλες ταρίοσα / Κολοκυθάκι / σάλτσα Σαφράν

Tarioca pearls / Summer Zucchini / Saffron sauce

18,90 €

ΚΡΕΑΤΑ

MEAT

ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

FREE RANGE CHICKEN

Πουρές πατάτας / Ποπ-κορν / crumble βρώμης / σάλτσα τρούφας

Potato puree / Pop-Corn / Oat crumble / Truffle sauce

12,90 €

ΧΟΙΡΙΝΗ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΚΟΠΗΣ

FRENCH CUT PORK CHOP

Κρέμα παστινάκι / Τσιπς παστινάκι / Τουρσί ξινόμηλο & σινάπι / Σάλτσα κρασιού

Parsnip puree / Pickled mustard seeds & green apples/ Red wine sauce

14,90 €

ΑΡΝΙ

LAMB

Πατάτες baby σωτέ / Καπνιστή μελιτζάνα / Σάλτσα κέδρου

Sautéed baby potatoes/ Smoked eggplant / Juniper jus

16 €

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ BRAISE

BEEF CHEEKS BRAISE

Μουσελίν πατάτας με τρούφα / Baby καρότα / βερίκοκο / Σάλτσα ψητού

Potato mouseline with truffle/ Baby carrots/ Braising Jus

17,90 €

ΣΤΗΘΟΣ ΠΑΠΙΑΣ ΡΟΞΕΛΕ

DUCK BREAST ΡΟΞΕΛΕ

Γλάσσο λεβάντας / Πουρές αρακά / Τουρσί κολοκύθα και παντζάρι / Σάλτσα κεράσι

Lavender glaze / Pea puree / Pickled beetroot & squash/ Cherry sauce

20,90€

TRI TIP TAGLIATTA (Black Angus 200gr)

Tri Tip TAGLIATTA (Black Angus 200gr)

Τριλογία πατάτας / πούδρα vinaigrette / σάλτσα Πόρτο

Potato trilogy / Powder vinaigrette / Porto sauce

21 €

BLANQUETTE “ ΓΗ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΑ”

BLANQUETTE “ EARTH AND SEA”

Μοσχάρι γάλακτος / Γαρίδα/ Εστραγκόν

Veal / Shrimp / Tarragon

23 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

DESSERTS

ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ (Ελληνική crème brulee)

ΓΑΛΑΤΟΡΙΤΑ (Greek Crème Brulee)

Χωριάτικο φύλλο / Crème anglaise καφέ / Παγωτό καραμέλας

Rustic phyllo / Coffee crème anglaise / Caramel ice cream

6,5 €

ΜΠΑΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

CHOCOLATE BAR

Μους σοκολάτας / Crème anglaise βανίλια / Παγωτό βανίλια μαδαγασκάρης

Chocolate mousse / Crème anglaise / Madagascar vanilla ice cream

6,5 €

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ

PORTOKALORITA

Αφρός και bavaroise πορτοκαλιού / Sponge βανίλιας / Κιγιές & παγωτό γιαούρτι
Orange foam and bavaroise / vanilla sponge / Meringue & mango sorbet ice cream

6,9 €

ΣΟΥΠΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

BITTER CHOCOLATE SOUP

Καραμελωμένο φουντούκι / Παγωτό βανίλιας

Hazelnut crumble / Vanilla ice cream

6,9 €

Σας παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες.

Please let us know if you have any kind of allergies in food.

*Πιστοποιημένος συλλέκτης αυτοφυών μανιταριών – Γιώργος Μαντίκας

*Certificated collector of wild mushrooms, Mr. George Mantikas

Head Chef Kimon Ligdas

Οι τιμές και ο κατάλογος μπορεί να αλλάξουν ανάλογα με τις πρώτες ύλες που βρίσκουμε στην τοπική αγορά και τις τιμές τους

Menu and Prices might change during summer period based on availability of ingredients we find in local market