

## STARTERS ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Zucchini / sauce hollandaise / homemade jambon  
Κολοκύθι / hollandaise / σπιτικό ζαμπόν 15.00

Octopus / Sweet potato / Kalamata olives  
Χταπόδι / γλυκοπατάτα / ελιές Καλαμών 14.00

Sea bream Ceviche / bell peppers / coriander  
Ceviche Τσιπούρας / πιπεριες Φλωρίνης / κόλιανδρος 14.00

Pork terrine / cabbage / pickled vegetables / fresh salad  
Τερίνα χοιρινού / λάχανο / λαχανικά τουρσί / σαλάτα. 15.00

Tuna Tartare / cucumber / mango / basil  
Ταρταρ τόνου / αγγούρι / μάνγκο / βασιλικός. 18.00

## MAIN COURSES ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

40 days dry aged Picanha / eggplant / cherry tomatoes / basil pesto  
Picanha ξηρής ωρίμανσης 40 ημερών / μελιτζάνα / τοματάκι Σάμου / πέστο βασιλικού 30.00

Free range chicken / tomato infused in greek salad juices  
Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής / τομάτα εμποτισμένη σε ζωμό ελληνικής σαλάτας 26.00

Calamari / squid ink risotto / bottarga  
Καλαμάρι / ριζότο με μελάνι σουπιάς / αυγοτάραχο 33.00

John Dory / Santorini fava /crunchy shrimps / onions  
Χριστόψαρο / φάβα Σαντορίνης / τραγανή γαρίδα / κρεμμύδι 35.00

Tuna / potato millefeuille / amaranth / tamarix  
Τόνος / millefeuille πατάτας / βλήτα / αλμυρίκι. 35.00

## DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

Chocolate ganache / olive oil / throubes olives  
Ganache σοκολάτας / ελαιόλαδο / θρούμπες. 12.00

Basbousa sweetened with Samos moscato / honey sorbet / pollen  
Ρεβανί αρωματισμένο με μοσχάτο Σάμου / σορμπέ μέλι / γύρη . 12.00

Black lemon tart  
Τάρτα μαύρου λεμονιού. 12.00