



Κουζίνα

Ελληνική Δημιουργική Μεσογειακή

Signatures:

- La Meduse

Black risotto of cuttlefish with beetroot and gold leaves 24k

Μαυρο ριζοτο με σουπια, παντζαρι και φυλλα χρυσου 24k

- Chef's signature

Crispy Zucchini flowers with squid, Crab in Herbs Combination

Τραγανοι κολοκυθοανθοι γεμισμενοι με Καλαμαρι, Καβουρι σε Συνδυασμο μυρωδικων

O chef προτείνει:

Fish Menu

Salmon Caraccio with rucola salad with mastic and mustard Dijon dressing

Καρπατσιο Σολωμου με σαλατα ροκας με σαλτσα μαστιχας και μουσταρδας Dijon

Fresh mix salad with sea food and botargo, in marinade octopus carpet with herbs

Σαλατα αναμεικτων λαχανικων με θαλασσινα και αυγοταραχο, σε ταπετο μαριναρισμενου χταποδιου με μυρωδικα

Ouzo sorbet with red pepper

Σορμπε ούζο με κόκκινο πιπέρι

Aegean Sea-bas with Aartichokes, mini potatoes and tomato fonti

Αιγαιοπελαγίτικο λαυρακι με αγγιναρες, μινι πατατες και τοματα φοντι

Exotic fruit mosaic with spearmint sause

Μωσαϊκό εξωτικών φρούτων με σάλτσα δυόσμου

Meat menu

Handmade Strozzapreti with custard balsamic sauce, prosciutto and black truffle cream

Χειροποίητο Στροτσαπρετι με κρεμα βαλσαμικου, προσουτο και κρεμα μαυρης τρουφας

Endive with goat cheese cream, in combination of green salad with exotic fruit dressing

Αντιβ με κρεμα κατσικισιου τυριου, σε συνδιασμου από πρασινη σαλατα και σαλτσα εξωτικων φρουτων

Cutlet and Lamp Fillet with Assortment of Greek Ratatoui mixed in feta cheese with truffles

Κοτολετα και Φιλετο Αρνου με Συνοδεια από Ελληνικο Ρατατουι αναμυγμενοι με Φετα και τρουφα

Surrounded strawberries by their juice, escorted of vanilla ice cream

Φραουλες στον χυμο τους, συνοδευομενες με παγωτο βανιλια