

# DEGUSTATION9

75€

Amuse bouche

Bread & butter

Fermented white asparagus and wild garlic, flavored with bottarga powder  
Ζυμωμένα λευκά σπαράγγια και άγριο σκόρδο αρωματισμένα με σκόνη αυγοταραχο

Fresh peas in risotto, Symsi shrimp, and smoked "bouchot" mussels  
Φρέσκος αρακάς σε ριζότο, Συμιακό γαριδάκι και καπνιστά μύδια "bouchot".

Red mullet flavored with pastirma, vanilla beans, rosemary sauce  
Μπαρμπούνι αρωματισμένο με παστούρμα, φασόλια βανίλιες Φενεού και  
σάλτσα δεντρολίβανου

Veal in vine leaf, roasted taro root, sauce flavored with licorice  
Μοσχάρι σε αμπελόφυλλα, ψητό κολοκασί και σάλτσα αρωματισμένη με  
γλυκό ρίζα

Pre-dessert

Cherry, dark chocolate and Vinsanto santorini wine  
Κεράσι, μάρη σοκολάτα και κρασί Vinsanto Santorini wine

Mignardise

Greek Wine pairing 5 glasses - 30€  
Premium Wine pairing 5 glasses - 45€

## •OPTIONAL•

ψητός αστακός με άρωμα καφέ προέλευσης Περού, γεμιστό κανελόνι, σερβιρισμένος  
με φυστικοβούτυρο και βινεγκρέτ ιβίσκου  
roasted lobster scented with coffee origin Peru, stuffed cannelloni,  
served with peanut butter and hibiscus vinaigrette

25€

Επιλογή τυριού- Cheese selection

18€

Έξτρα χαβιάρι - Extra Caviar

\*Ask for info\*