

Ορεκτικά από την Ελλάδα

☼ Σεβίτσε λαυράκι με μάνγκο, τσίλι φλέικς και κόλιανδρο

☼ Τόνος ταρτάρ με μαυροσούσαμο, τζίντερ και αρωματική γυζυ σάλτσα

☼ Ταρτάρ γαρίδας με αβοκάντο, τσίλι και πεπόνι

☼ Φρέσκα μύδια με lemongrass, κρέμα μουστάρδας, εστραγκόν και φύλλα απο ασβέστη kaffir

☼ Φρέσκα κυδώνια με τζίντζερ, φρέσκο θυμάρι και κρόκο κοζάνης

Γαρίδες σωτέ στο τηγάκι με φοινόκιο και ούζο αρωματισμένες με μαστίχα και μοσχολέμονο.

☼ Χταπόδι σχάρας με γλάσσο απο πιπεριά Φλωρίνης, κρίταμο και φρέσκο θυμάρι

Καλαμάρι τηγανιτό με sriracha mayo

Καλαμάρι ψητό κοντοσούβλι με μούς άσπρου ταραμά

Ταραμοσαλάτα με αυγοτάραχο και λάδι άνηθου

☼ Αχινοσαλάτα

Appetisers from the sea

☼ Sea bass ceviche with mango, chilli flakes and coriander

☼ Tuna tartare with black sesame, ginger and aromatic yuzu sauce

☼ Shrimp tartare with avocado, chilli and melon

☼ Fresh mussels with lemongrass, mustard cream, tarragon and leaves from kaffir lime

☼ Fresh cockles with ginger, fresh thyme and red saffron

Prawns sautéed in a pan with palm oil and ouzo flavoured with mastic and lemongrass.

☼ Grilled octopus with Florina pepper glaze, rock sapphire and fresh thyme

Fried calamari with sriracha mayo

Grilled calamari on a skewer with white taramasalata mousse

Taramasalata salad with bottarga and dill oil

☼ Sea urchin salad

Ορεκτικά της γης

Μπιφτεκάκια black angus με κρέμα καλαμποκιού και πίκλα κρεμμύδι

Ταρτάρ μοσχάρι σε μίνι μπριός και κρέμα άγριωνμανιταριών

🌿🍃 Φρέσκες πατάτες τηγανητές με θυμάρι και καπνιστή πάπρικα

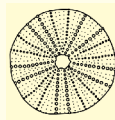
Πράσινη φάβα με λιαστή ντομάτα, μαύρη σταφίδα και chorizo iberico

🌿🍃 Μελιτζάνα ψητή με ντομάτα φρέσκια, μοτσαρέλα και λάδι βασιλικού

🌿🍃 Κροκέτες τυριού με γραβιέρα Νάξου και μαρμελάδα βερούκοκο

🌿🍃 Καρπάσιο παντζάρι με οξύμελο, ντοματίνια, πορτοκάλι φιλέτο, μοτσαρέλα και καραμελωμένα καρύδια

🍃 Τζατζίκι με μαύρο σκόρδο, στικς αγγουριού και λαδόπιτες



Appetisers from the earth

Black angus mini burgers with creamed corn and pickled onion

Beef tartar in mini brioche buns and wild mushroom cream

🌿🍃 Fresh potatoes fried with thyme and smoked paprika

Green fava with sun-dried tomatoes, black currants and chorizo iberico

🌿🍃 Grilled eggplant with fresh tomatoes, mozzarella and basil oil

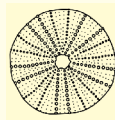
🌿🍃 Cheese croquettes with Naxos graviera and apricot jam

🌿🍃 Beet carpaccio with sour honey, cherry tomatoes, orange slices, mozzarella and caramelised walnuts

🍃 Tzatziki with black garlic, cucumber sticks, and oil pies

Σαλάτες

- 🌿🌿 Τρίχρωμη κινόα με καρπούζι, κατσικίσιο τυρί, μαρμελάδα λεμόνι και μακαντέμια
- 🌿 Κυκλαδίτικη σαλάτα με ανάμεικτες ντομάτες και κρίταμο, πιπεριές, φρέσκο κρεμμύδι, ελιές, λαδοπαξιμάδο και ξινομυζήθρα Σερίφου
- 🌿 Σαλάτα σπανάκι με αχλάδι και γκοργκοντζόλα ντρεσαρισμένη με μουσταρδόμελο και φυστίκια Αιγίνης
- 🌿 Ανάμεικτη σαλάτα με σύκα μαριναρισμένα, μακεδονικό χαλβά, καρύδι καραμελωμένο και αρσενικό Νάξου
- 🌿 Burrata με σαλάτα απο τρίχρωμα ντοματίνια και γλυστρίδα με χύμα απο χαρούπι και βασιλικό



Salads

- 🌿🌿 Tricolor quinoa with watermelon, goat cheese, lemon jam and Macadamia
- 🌿 Cycladic salad with mixed tomatoes and rock samphire, peppers, spring onion, olives, oil rusks, olive oil and xinomyzithra cheese from Serifos
- 🌿 Spinach salad with pear and gorgonzola dressed with honey mustard and pistachios
- 🌿 Mixed salad with marinated figs, Macedonian halva, caramelised walnut and arseniko cheese from Naxos
- 🌿 Burrata with salads from tricolor tomatoes and purslane with ground carob and basil

Πάστα ριζότο

🌿🌿 Ριζότο γεμιστά με κρεμώδες ξινομυζήθρα και λάδι δυόσμου

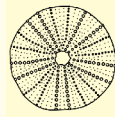
🌿 Μαλφαντίνες μεμανιτάρια σιμετζί, ραντίτσιο και σάλτσα μασκαρπόνε

Γιουβέτσι θαλασσινών με γαρίδες πλαταμώνα, φρέσκα μύδια και καλαμάρι, αρωματισμένα με ούζο και μελάνι σουπιάς

Σπαγγέτι με αχινό, αυγοτάραχο Μεσολογγίου, σύκα και φρέσκο βασιλικό

Γαριδομακαρονάδα με bisque αστακού, ούζο και αγριομάραθο

Αστακομακαρονάδα με ντοματίνια κόνφι, μπράντι και φρέσκο βασιλικό



Pasta Risotto

🌿🌿 Risotto stuffed with creamy xinomyzithra cheese and spearmint oil

🌿 Malfantines pasta with shimeji mushrooms, radicchio and mascarpone sauce

Seafood "giouvetsi" with platamon shrimps, fresh mussels and squid, flavoured with ouzo and cuttlefish ink

Spaghetti with sea urchin, Missolonghi bottarga, figs and fresh basil

Shrimp pasta with lobster bisque, ouzo and wild fennel

Lobster pasta with tomato confit, brandy and fresh basil

Ψάρια

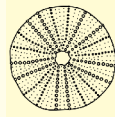
🌿 Φρέσκος τόνος με σουσάμι, ταλιατέλες λαχανικών, πίκλες τζίντζερ και wasabi-μαγο

Φιλέτο μυλοκόπι σωτέ με κρέμα σπινακόπιτα και φύκια wakame

🌿 Φιλέτο λαυράκι σε βούτυρο νουαζέτ με αλμυρά και σωτέ καρότα rainbow

🌿 Φιλέτο τσιπούρας με ψητό baby μαρούλι και κρέμα κουνουπιδιού

🌿 Φρέσκο ψάρι ημέρας στη σχάρα



Fish

🌿 Fresh tuna with sesame, vegetable tagliatelle, ginger pickles and wasabi mayo

Sautéed Umbrina cirrosa fillet with creamed of spinach pie and wakame seaweed

🌿 Sea bass fillet in noisette butter with salty and sautéed carrots rainbow

🌿 Bream fillet with grilled baby lettuce and cauliflower cream

🌿 Fresh fish of the day on the grill

Κρέατα

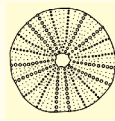
🌿 Τραγανό φιλέτο απο μπούτι κοτόπουλο sous vide με πουρέ απο γλυκοπατάτα και τραγανή σαλάτα κέιλ με παρμεζάνα

Σνίτσελ απο ψαρονέφρι με πατάτες τηγανητές και σάλτσα απο φυστικοβούτυρο

Burger απο black angus με κατσικίσιο γαλλικό τυρί chevre, μπέικον, crispy onion και μαγιονέζα τρούφας

🌿 Rib eye Black Angus grass fed 350gr, γαρνίρεται με ψητό αβοκάντο baby πατάτες και τσιμιτσούρι

Κότσι αρνίσιο σιγομαγειρεμένο για 8 ώρες με μέλι και θυμάρι και πατάτες σπασμένες με αρωματικά βότανα



Meat

🌿 Crispy, sous vide chicken thigh fillet with sweet potatoes puree and crispy kale salad with parmesan

Sirloin schnitzel with fried potatoes and sauce from peanut butter

Black angus burger with French goat chevre cheese, bacon, crispy onion and truffle mayonnaise


🌿 Black Angus grass fed Rib eye 350gr, garnished with roast avocado, baby potatoes and chimichurri

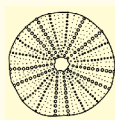
Lamb shank slow-cooked for 8 hours with honey and thyme and mashed potatoes with aromatic herbs

Sides

Χόρτα εποχής		Seasonal wild greens
Πατάτες baby σπασμένες		Basmati rice with aromatic herbs
Ρύζι μπασμάτι με αρωματικά βότανα		Mashed baby potatoes
Ψητό μπρόκολο		Grilled broccoli

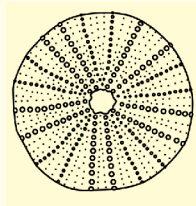
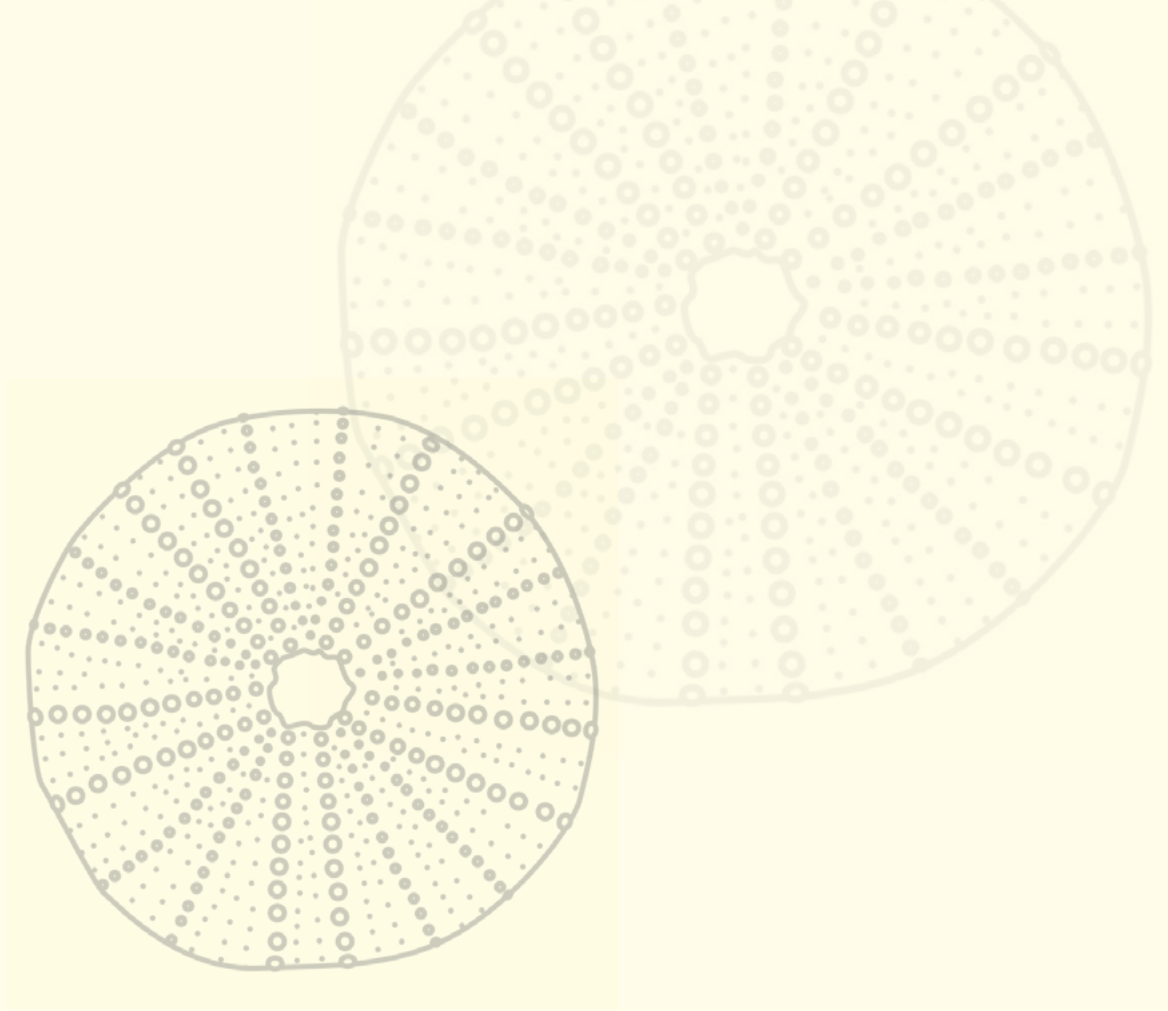
Επιδόρφια

- Κρέμα λεμόνι με τραγανό μπισκότο βρώμης και φραγγοστάφυλλο
- Μπακλαβά μιλφείν (για 2 άτομα)
- Flexi σοκολάτα γκανάζ με βραχάκια απο αμύγδαλα και φρούτα του δάσους
-  Φρούτα εποχής



Desserts

- Lemon cream with crispy sponge cake and redcurrant
- Baklava mille feuille (for 2 people)
- Flexi chocolate ganache with almond and forest fruits
-  Seasonal fruit



exivos

MEDITERRANEAN CUISINE

Στα φαγητά χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
και στα τηγανιτά χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.
*κατεψυγμένα προϊόντα (γαρίδα, χταπόδι, καλαμάρι)

Το μενού επιμελείται ο chef Γιάννης Πάνου

Αγορανομικός υπεύθυνος: Λασκαράτος Δημήτρης.
Όλες οι τιμές επιβαρύνονται με 13% & 24% φπα.