

TO SHARE

Fish of the Day "Savoro"
 Aged vinegar, raisin, crispy shallots

Octopus
 Salicornia, tomato confit, peperoncino

Mini Dry Aged Wagyu Beef Burger
 Brioche, foie gras, onion marmalade

Amberjack Mariné
 Mango, chili, avocado, coriander

Mustard Leaves, Peach
 Radicchio, fresh Myzithra, hazelnut

Shrimp Fritta
 Thyme honey, pecans, wasabi cream, chili flakes

Burrata
 Fig, grape molasses, almond, valerian

King Scallop Caposante, Ionian Style
 Guanciale iberico, chili

Tomatoes & Argolis Cherry Tomatoes
 Carob, olive oil, sour cheese, kritamo

Gambari from Amvrakikos Bay
 Pear, pink grapefruit, coriander

WOOD OVEN PIES

Chorizo
 Pickled cabbage, cherry tomato, basil

Zucchini
 Bianca, pine nut, truffle, wild garlic

Melitzana
 Epirus Metsovone, caramelized onion, olive oil

Trachanas
 Hand-made phyllo dough, feta, yogurt

TO FEAST

Sea Urchin
 Handmade pasta, sarawak pepper

Highland Loin
 120 days dry aged, Origin: UK

Côte de Boeuf Hereford
 90 days dry aged, Origin: U.K.

Flat Iron
 Breed: Belted Galloway, Origin: Scotland

Steamed Fish of the Day
 Assyrtiko wine, vegetables, crushed chili

Loin Dexter
 90 days dry aged, Origin: U.K.

Neck of Goat from Vonitsa
 Local greens fricassée

Rump Cup
 Breed: Minhota, Origin: Portugal

"Gemista"
 Lefkas nioko, xinomizithra, olives, spearmint

Onglet
 Breed: Dexter, Origin: UK

Aged Beef Tartare "Pastitsio" Style
 Handmade pasta sheets, no bechamel

Youvetsi with Lefkas Nioko
 Braised oxtail, marjoram

Brisket
 Breed: Wagyu, Origin: Spain

Το SHARE

Ψάρι Ημέρας “Σαβόρο”
Παλαιωμένο ξύδι, σταφίδα, crispy shallots

Χταπόδι στην Θράκα
Σαλικόρνια, ντομάτα κονφί, πεπερονσίνο

Μini Σιτεμένο Βοδινό Wagyu Burger
Μπριός, foie gras, μαρμελάδα κρεμμύδι

Μαγιάπικο Μαρινέ
Μάγγκο, τσίλι, αβοκάντο, κόλιανδρος

Φύλλα Μουστάρδας, Ροδάκινο
Ραντίσιο, φρέσκια μυζήθρα, φουντούκι

Γαρίδα Fritta
Θυμαρίσιο μέλι, πεκάν, wasabi, νιφάδες τσίλι
€ 17.5

Burrata
Σύκο, πετιμέζι, αμύγδαλο, βαλεριάνα

Χτένι Caposante Al Forno, Ionian Style
Guanciale ibérico, τσίλι

Ντομάτες & Ντοματίνια Αργολίδας
Χαρούπι, ελαιόλαδο, ξύγαλο, κρίταμο

Γάμπαρη Αμβρακικού
Αχλάδι, ροζ γκέιφρουτ, κόλιανδρος

WOOD OVEN PIES

Chorizo
Λάχανο πίκλα, ντοματίνια, βασιλικός

Κολοκύθι
Βίανσα, κουκουνάρι, τρούφα, άγριο σκόρδο

Μελιτζάνα
Καπνιστό Μετσοβόνε, καραμελωμένο κρεμμύδι, ελαιόλαδο

Τραχανάς
Χειροποίητο φύλλο, φέτα, κατσικίσιο γιαούρτι

Το FEAST

Αχινός
Χειροποίητο ζυμαρικό, πιπέρι sarawak

Highland Loin
120 ημέρες ωρίμανσης, Προέλευση: Ην. Βασίλειο

Côte de Boeuf Hereford
90 ημέρες ωρίμανσης, Προέλευση: Ην. Βασίλειο

Flat Iron
Ράτσα: Belted Galloway, Προέλευση: Σκωτία

Αχνιστό Ψάρι Ημέρας
Ασύρτικο, λαχανικά, νιφάδες τσίλι

Loin Dexter
90 ημέρες ωρίμανσης, Προέλευση: Ην. Βασίλειο

Κατσικίσιος Σβέρκος Βόνιτσας
Χόρτα φρικασέ

Rump Cup
Ράτσα: Minhota, Προέλευση: Πορτογαλία

“Γεμιστά”
Νιόκο Λευκάδος, ξινομυζήθρα, ελιά, δυόσμος

Onglet
Ράτσα: Dexter, Προέλευση: Ην. Βασίλειο

Βοδινό Ταρτάρ “Παστίτσιο”
Χειροποίητο κανελόνι, no bechamel

Γιουβέτσι με Νιόκο Λευκάδος
Βοδινή ουρά, μαντζουράνα

Brisket
Ράτσα: Wagyu, Προέλευση: Ισπανία