



TO SHARE

King Scallop Caposante, Ionian style 
 Guancia iberico, chili

Red Mullet "Savoro"
 Aged vinegar, raisin, tomato

Medouli De Boeuf
 Pickled mushroom, mustard

Stuffed Tomato "Gemista"
 Quinoa, pecan, black raisin

Grilled Eel 
 Fava from Schinousa Isle, pickled grape, Porto

Octopus
 Olive oil, spicy lemon, black garlic

WOOD OVEN PIES

Melitzana
 Epirus metsovone, caramelized onion, olive oil

Baby Lamb Pie
 6hr cherry smoked, lamb shoulder, raita, Cretan graviera


TO FEAST

Steamed Fish "Bourgetto"
 Available upon request

Sour Trachanas & Vonitsa Lamb
 Smoked lamb's broth, scallion


Aged Dairy Cow Loin
 Reserve Selection

Fish of the Day
 Sea salt, olive oil, greens

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

Taste with 2 glasses of Krug Grande Cuvee 

Neck of Goat- Palairos
 Wild greens fricassée


Sea Urchin 
 Handmade fettucce, sarawak pepper

Lobster
 Raw or Grilled

Youvetsi with Lefkas Nioko
 Braised oxtail, marjoram



Το SHARE

Χτένι Caposante Al Forno, Ionian style 

Guanciale ibérico, τσίλι

Μπαρμπούνι “Σαβόρο”


Παλαιωμένο ξύδι, σταφίδα, ντομάτα

Μεδούλι De Boeuf

Μανιτάρι τουρσί, μουστάρδα

Ντομάτα Γεμιστή

Κυύποα, πεκάν, μαύρη σταφίδα

Καπνιστό Χέλι 

Φάβα Σχοινούσας, πίκλα σταφύλι, παλαιωμένο λευκό port

Χταπόδι

Κρέμα μελιτζάνας, μαύρο σκόρδο, μυρωδικά

WOOD OVEN PIES

Μελιτζάνα

Καπνιστό μετσοβόνη, καραμελωμένο κρεμμύδι, ελαιόλαδο

Baby Lamb Pie

6 Ωρών καπνιστό αρνί, raita, γραβιέρα Κρήτης

Το FEAST

Μεγανησιώτικο Μπουργέτο

Κατόπιν παραγγελίας προ 24 ωρών

Ξινός τραχανάς & Αρνίσιο Χεράκι – Βόνιτσα


Καπνιστό ζωμό αρνιού, φρέσκο κρεμμύδι

Aged Dairy Cow Loin

Reserve Κοπή

Ψάρι Ημέρας

Κρούστα Αλατιού, ελαιόλαδο, χόρτα


Βοδινό ταρτάρ “Παστίτσιο” 

Χειροποίητο κανελόνι, no bechamel

Taste with 2 glasses of Krug Grande Cuvee 

Κατσίκι Σβέρκος – Παλαίρου

Άγρια χόρτα φρικασέ

Αχινός 

Χειροποίητο fettucce, πιπέρι sarawak

Αστακός

Ωμός ή Ψητός

Γιουβέτσι με Νιόκο Λευκάδος

Βοδινή ουρά, μαντζουράνα

