

Les Entrées

Saumon cuit au gros sel, légumes croquants	19,00
Crabe aux agrumes	19,00
Tarama tradition et poutargue de Messolonghi en toast	18,00
Raviolis à la courge et foie gras, crème de sésame	17,00
Cardons oubliés à la moelle fondante, gratinés	17,00
Crevettes royales en saganaki	19,00
Ktenia (coquilles Saint-Jacques) aux herbes parfumées, jeunes pousses	22,00
Poulpe grillé, skordalia de pommes de terre	19,00

Les Plats

Homard aux chyloptides, jus de crustacés	30,00
Bar aux poireaux, sauce avgolemono	28,00
Filet de canette, sauce au jus de grenade	30,00
Noix de veau aux cèpes, brocolis en purée	32,00
Suprême de volaille fermière en croûte de pistaches d'Égine, sauce à l'orange et miel	30,00
Fondant d'épaule d'agneau aux châtaignes et champignons	28,00

Les desserts

Velouté de yaourt aux fruits confits	10,00
Baklava	9,00
Crème de fromage de chèvre aux fruits de la passion	12,00
Pantespaní : moelleux à la crème d'amande et fleur d'oranger	10,00
Assortiment de desserts	12,00
Assortiment de fromages grecs	12,00

Vins doux naturels

Domaine Píera Eratíní, mont Olympe Euxes, malagousía (Les grappes de raisins sont méticuleusement tordues sur la vigne, pour fournir une concentration de sucre naturel, avant d'absorber les rayons du soleil dans des bocaux en verre, fermentation de 24 mois en barriques d'acacia)	10,00
Apíliotís, mandilária (vin des cyclades, les raisins sont séchés pendant 10 à 12 jours au soleil avant vinification. De couleur rouge profonde, avec un bon équilibre entre les sucres, les tanins et l'acidité)	10,00
Vinsanto Assyrtico, Domaine Sigalas Santorín (maturation en barriques de chêne pendant vingt quatre mois minimum)	10,00