

## SALADS

---

### Greek Salad 22€

Cherry tomatoes, katiki mousse, tomato dressing and carob rusk \*\*\*

### Mesclun Green Salad 19€

with marinated pear, prosciutto from Evrytania, manouri cheese, caramelized nuts and passion fruit dressing

### Beetroot Carpaccio with Smoked Eel from Arta 21€

Green apple, hazelnuts, horseradish & beetroot dressing

## STARTERS

---

### Tarama Cream 16€

with chive oil

### Greek Seabass Ceviche 27€

with basil oil, lime and tomato dressing

### Mini Octopus Skewers 22€

with spicy mayonnaise and potato straw \*

### Beef Tartar 31€

with potato terrine and fried onion

### Traditional Meatballs 22€

with homemade tomato sauce, Arseniko cheese from Naxos and spicy mayonnaise

### Giant Beans from Prespes 22€

with buffalo sausage from Kerkini, pickled onion and galeni cheese from Crete

### Gyoza with Mushrooms & Cabbage 19€

served on cashews puree and vegetables demi-glace sauce \*\*\*

### Roasted Cauliflower 16€

with burned cauliflower puree, cauliflower flakes and toasted sesame seeds \*\*\*

### Soup of the Day 19€

## PASTA

---

### Spaghetti 24€

with homemade Pomodoro tomato sauce and ricotta cheese \*\*\*

### Shrimp Pasta 39€

with linguine, jumbo shrimps\*, bottarga from Messolonghi and homemade tomato sauce

## MAIN DISHES

---

### Sea Bass Fillet 38€

with vegetable roots, slowly cooked in baking paper

### John Dory Fillet 42€

with seasonal greens fricassee and celery root puree

### Lamp Shank 39€

braised with homemade tomato sauce and accompanied with sour trahana \*

### Beef Fillet 53€

with mushroom puree, potato croquette and pickled mushroom

### Chicken Breast Fillet 36€

free range fillet, chicken leg confit croquette, black garlic, broccolini and almonds

### Strip Loin Steak 49€

with oven baked baby potatoes and harissa sauce

## DESSERTS

---

### Jenny's Surprise 15€

A dessert that excites your senses

### Bitter Chocolate Cream 15€

with orange powder and whisky flavored ice cream

### White Chocolate Ganache flavored with Lemongrass 15€

with gianduja sauce and lime textures

\* Frozen

\*\* Pork

\*\*\* Vegetarian

Products locally sourced

If you are experiencing allergy or intolerance to a substance or ingredient, please contact the Restaurant Manager for further information.

Prices in Euros. All legal Taxes are included. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-in-voice).

## ΣΑΛΑΤΕΣ

### Ελληνική Σαλάτα 22€

με τοματίνια, μους κατίκι, dressing τομάτας και παξιμάδι χαρουπιού \*\*\*

### Πράσινη Σαλάτα Mesclun 19€

με μαριναρισμένο αχλάδι, προσούτο Ευρυτανίας, μανούρι, καραμελωμένους ξηρούς καρπούς και dressing φρούτων του πάθους

### Capraccio Παντζάρι με Καπνιστό Χέλι Άρτας 21€

με πράσινο μήλο, φουντούκι, χρένο και dressing παντζαριού

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### Κρέμα Ταραμά 16€

με λάδι σχοινόπρασο

### Ελληνικό Σεβίτσε Λαβράκι 27€

με λάδι βασιλικού, μοσχολέμονο και dressing τομάτας

### Mini Καλαμάκια Χταπόδι 22€

με πικάντικη μαγιονέζα και άχυρο πατάτας \*

### Μοσχарίσιο Tartar 31€

με τερίνα πατάτας και τηγανητό κρεμμύδι

### Παραδοσιακά Κεφτεδάκια 22€

με σπιτική σάλτσα τομάτας, Αρσενικό Νάξου και πικάντικη μαγιονέζα

### Γίγαντες Πρεσπών 22€

με βουβαλίσιο λουκάνικο Κερκίνης, πίκλα κρεμμύδι και γαλένι Κρήτης

### Γκιόζα με Μανιτάρια & Λάχανο 19€

πάνω σε πουρέ από κάσιους & demi-glace λαχανικών \*\*\*

### Ψητό Κουνουπίδι 16€

με πουρέ από καμένο κουνουπίδι, flakes κουνουπιδιού και καθουρδισμένο σουσάμι \*\*\*

### Σούπα Ημέρας 19€

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ

### Spaghetti 24€

με σπιτική σάλτσα από πομοντόρια και ρικότα \*\*\*

### Γαριδομακαρονάδα 39€

με linguini, γαρίδες jumbo\*, αυγοτάραχο Μεσολογίου και σπιτική σάλτσα τομάτας

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### Φιλέτο Λαυράκι 38€

με ρίζες λαχανικών, σιγοψημένο στη λαδόκολλα

### Φιλέτο Χριστόψαρο 42€

με χόρτα εποχής φρικασέ και πουρέ σελινόριζα

### Αρνίσιο Κότσι 39€

μαγειρεμένο με σπιτική σάλτσα ντομάτας, συνοδεύεται από ξινό τραχανά \*

### Μοσχарίσιο Φιλέτο 53€

με πουρέ μανιταριού, κροκέτα πατάτας και πίκλα μανιτάρι

### Στήθος Κοτόπουλου 36€

ελευθέρας βοσκής, κροκέτα από μπούτι κονφί, μαύρο σκόρδο, μπροκολίνι, αμύγδαλα

### Strip Loin Steak 49€

με baby πατάτες φούρνου και σάλτσα χαρίσα

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

### Jenny's Surprise 15€

Ένα πιάτο που διεγείρει τις αισθήσεις

### Κρεμά μπίτερ σοκολάτας 15€

Πούδρα πορτοκαλιού και παγωτό ούισκι

### Γκανάζ λευκής σοκολάτας αρωματισμένη με Lemongrass 15€

Σάλτσα Gianduja και υφές λάιμ

\* Κατεψυγμένο

\*\* Χοιρινό

\*\*\* Χορτοφαγικό

Τοπικά προϊόντα

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας, παρακαλούμε ενημερώστε τον Restaurant Manager.

Οι τιμές αναγράφονται σε Ευρώ (€) και συμπεριλαμβάνουν όλους τους οι φόρους. Οι πελάτες δεν είναι υποχρεωμένοι να πληρώσουν χωρίς την προσκόμιση απόδειξης.