



MENU COMPOSED by
NIKOLAOS GOURZIS



EN ISO 22000:2018
No. 0708050

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις
Prices include all legal taxes

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Δημήτριος Ζαχαρόπουλος
Market Control Responsible: Dimitrios Zacharopoulos

Το κατάστημα διαθέτει δελητίο παραπόνων
Complaint forms are available
Beschwerdeformular erhältlich
Carnets de reclamations sont disponibles

Κανθαρέλα - Cantharella 10€

Κρέμα λευκής σοκολάτας με πεύκο / καπνιστή montée / κανθαρέλες σε σιρόπι μελιού και βανίλιας / crumble αμυγδάλου και φουντουκιού / αλμυρή καραμέλα βουτύρου / παλαιωμένο τσίπουρο White chocolate cream with pine / smoked montée / cantharelles in honey and vanilla syrup / almond and hazelnut crumble / salty butter caramel / aged tsipouro

Η κανθαρέλα έχει ένα φυσικά γλυκό και γήινο άρωμα, που μπορεί να συνδυαστεί με καραμέλα, ξηρούς καρπούς και σοκολάτα. Αυτό το γλυκό παίζει με τη φυσική γλύκα της κανθαρέλας, αναδεικνύοντάς τη με το μέλι και τη λευκή σοκολάτα, ενώ το crumble και η καραμέλα προσθέτουν υφή και βάθος.Το πεύκο έχει αρωματικές νότες που θυμίζουν ρετσίνι, εσπεριδοειδή και δροσιά βουνού. Ταιριάζει υπέροχα με μέλι, ξηρούς καρπούς και σοκολάτα. Cantharella has a naturally sweet and earthy aroma, which can be combined with caramel, nuts and chocolate.This dessert plays with the natural sweetness of cantharella, highlighting it with honey and white chocolate, while crumble and caramel add texture and depth. Pine has aromatic notes reminiscent of resin, citrus and mountain coolness. It goes great with honey, nuts and chocolate.

Έλατο - Fir 10€

Crème μαύρης σοκολάτας με μέλι ελάτου / ζελέ κράταιγου / τραγανή βάση καρυδιού με βανίλια και κανέλα / παγωτό γιαούρτι με μοσχολέμονο / βουτυρόμελο ελάτου Dark chocolate crème with fir honey / hawthorn jelly / crunchy walnut base with vanilla and cinnamon / yogurt ice cream with lime / fir butterhoney

Ο κράταιγος, γνωστός και ως hawthorn, είναι ένα βότανο με πολλές θεραπευτικές ιδιότητες. Χρησιμοποιείται εδώ και αιώνες στην παραδοσιακή ιατρική για την καρδιοπροστατευτική του δράση.Αυτό το γλυκό παίζει με τις δασικές νότες του ελάτου, τον συνδυασμό πικρής σοκολάτας και γλυκού κράταιγου, ενώ το παγωτό δίνει μια αναζωογονητική αντίθεση. Hawthorn, also known as hawthorn, is an herb with many healing properties. It has been used for centuries in traditional medicine for its cardioprotective action. This sweet plays with the forest notes of fir, the combination of bitter chocolate and sweet hawthorn, while ice cream gives a refreshing contrast.

Παντζάρι - Beetroot 10€

Μαλακό μπισκουί παντζαριού / κρέμα λευκής σοκολάτας με εσπεριδοειδή / σως από βατόμουρα με ξύδι Jerez / crumble από αμύγδαλο και πεκάν / σορμπέ παντζάρι-βατόμουρο Beetroot soft bisque / white chocolate cream with citrus / raspberry sauce with Jerez vinegar / almond and pecan crumble / beetroot-raspberry sorbet

Τα βατόμουρα έχουν έντονη οξύτητα και φυσική γλυκύτητα, ενώ το παντζάρι προσθέτει μια γήινη, ελαφρώς γλυκιά και γευστικά "βαθιά" διάσταση. Το ξύδι Jerez, γνωστό και ως ξύδι Sherry, είναι ένα από τα πιο εκλεκτά της Ισπανίας και ωριμάζει σε ξύλινα βαρέλια για διάστημα από έξι μήνες έως πάνω από δέκα χρόνια. Αυτό το γλυκό παίζει με τη φυσική γλύκα του παντζαριού, την οξύτητα των βατόμουρων και την πλούσια υφή της λευκής σοκολάτας, ενώ το σορμπέ δίνει μια δροσιστική, ελαφρώς τανική νότα. Blueberries have a strong acidity and natural sweetness, while beetroot adds an earthy, slightly sweet and flavorfully "deep" dimension. Jerez vinegar, also known as sherry vinegar, is one of Spain's finest and matures in wooden barrels for a period of six months to over ten years. This dessert plays with the natural sweetness of beetroot, the acidity of blueberries and the rich texture of white chocolate, while the sorbet gives a refreshing, slightly tannic note.

Θυμάρι - Thyme 10€

Sable βουτύρου με άρωμα θυμαριού / κρέμα λεμονιού / sorbet περγαμόντο / τραγανή Μαρέγκα / tuile βρόμης Butter sable with thyme aroma / lemon cream / bergamot sorbet / crispy meringue / oat tuile

Το θυμάρι έχει μια γήινη, πιπεράτη νότα, ενώ το περγαμόντο προσθέτει φρουτώδη και ελαφρώς πικάντικη οξύτητα. Αυτό το γλυκό συνδυάζει τη βουτυράτη υφή του sablé με τη φρεσκάδα του περγαμόντου και τη βοτανική αίσθηση του θυμαριού, δημιουργώντας ένα αρωματικό και δροσιστικό επιδόρπιο. Thyme has an earthy, peppery note, while bergamot adds fruity and slightly spicy acidity. This dessert combines the buttery texture of sablé with the freshness of bergamot and the botanical feel of thyme, creating an aromatic and refreshing dessert