





Wreath

Καπνιστό χέλι Άρτας, τάρτα με
καραμελωμένο κρεμμύδι κι Αρσενικό
Νάξου
*Smoked eel from Arta, caramelized
onion tart and Arseniko cheese from
Naxos*

Star

Φρέσκο βουβαλίσιο τυρί με ζυμωμένα
μούρα, αρωματισμένα με βασιλικό
*Fresh buffalo milk cheese with fer-
mented berries, infused with basil*

Poinsettia

Μαγιάτικο “mi cuit”, κολοκύθα, λωτός
τουρσί κι άρτυμα αμυγδάλου με λεμόνι
*Lightly cooked amberjack ("mi-cuit")
with pumpkin, pickled persimmon and
almond-lemon sauce*

Angels and Butterflies

Ρίζα μαρουλιού με φύκια σε ώσμωση
και vinaigrette από φιστίκι Αιγίνης
*Lettuce root with fermented seaweed
and Aegina pistachio vinaigrette*

***Snowflake**

Χτένι καβουρδισμένο με miso ψωμιού,
γογγύλι, περγαμόντο και χιόνι μαγιάς
*Seared scallop toasted with miso
bread, turnip, bergamot and yeast
snow*

Christmas Lights

Αγριόχοιρος στην λαδόκολλα, πράσο
στα κάρβουνα και γιαούρτι
*Wild boar baked in parchment paper
with charcoal-grilled leek and yogurt*

Dove

Φραγκόκοτα ψημένη με φθινοπωρινά
φύλλα, μαύρο παντζάρι, φύλλα
μουστάρδας, κράνα
και σάλτσα από οξειδωμένο κρασί
*Guinea fowl roasted with autumn
leaves, black beetroot, mustard greens
and cranberries, served with an oxi-
dized wine sauce*

***Candy Cane**

Κουφοξυλιά, αμύγδαλο και σμέουρο
Elderflower, almond, and raspberry

Evergreen Tree

Σοκολάτα με μανταρίνι, πεύκο και
κάστανο
*Chocolate with mandarin, pine and
chestnuts*

Presents

Σοκολατάκια
Handmade pralines

7 courses 70 €

9 courses 110 € (προσθέστε από τα πιάτα με τους αστερισκούς/
add from the plates with the * sign)