ΕΣΤΙ

@ ΕΜΣΤ

# À LA CARTE

€3 Ψωμί ημέρας
με ελαιόλαδο Ολύμπου

€16 Ταρτάρ μοσχαρίσιο
αργής ωρίμανσης

€7 Κολοκυθάκια σχάρας
με στάκα κι αυγοτάραχο

€7 Φασολάκια σχαριαστά
με φέτα τσαντίλας
και φρέσκο πελτέ

€6 Ταραμοσαλάτα
με κάπαρη άγριου σκόρδου

€16 Μακαρούνες με πετεινό κοκκινιστό
και ξηρή μυζήθρα

€14 Μπιφτέκια μοσχαρίσια
με πατάτες τηγανητές σε ελαιόλαδο

€32 Striploin steak ωρίμανσης
με ριζότο καλαμποκιού κι άγρια μανιτάρια

€14 Λαβράκι μαρινάτο με γάρο,
ελιές και μάραθο

€9 Τομάτα έκστασις
με φιστίκι Αιγίνης
και γαλοτύρι

€9 Στριφτή κρεμμυδόπιτα
με σκοτύρι

€12 Πράσινη σαλάτα
με burrata Κερκίνης
και λούζα

€8 Παντζαροσαλάτα
με κρέμα λακέρδας

€16 Γιουβέτσι με γαρίδες
κοιλάδας
και σουτζούκι

€18 Φρέσκο λαβράκι
φιλέτο φρικασέ
με χόρτα σχάρας

## Επιδόρπια

€14 Τάρτα μήλου crumble
με μήλα Ζαγόρας και κουκουνάρι

€10 Ελληνικό fondant
σοκολάτας κι ελαιολάδου

**Το δώρο της γης**

ΑΠ' ΤΟ ΡΙΖΩΜΑ ΩΣ ΤΟ ΦΥΛΛΩΜΑ,
ΓΙΟΡΤΑΖΟΥΜΕ ΤΗ ΣΟΦΙΑ ΤΗΣ ΕΠΟΧΙΚΟΤΗΤΑΣ

NVN
E S T I
@ ΕΜΣΤ

# À LA CARTE

€3 Freshly Baked Bread
with Olympus Olive Oil

€14 Marinated Sea Bass
with Garos, Olives
and Fennel

€16 Dry-Aged Beef Tartar

€9 "Ecstasy" Tomatoes
with Aegina Pistachios
and Galotyri Cheese

€7 Grilled Zucchini
with Staka Butter and Bottarga

€9 Twisted Onion Pie
with Skotyri Cheese

€7 Grilled Green Beans
with Tsantilas Feta and Fresh Tomato Paste

€12 Green Salad
with Kerkini Burrata
and Louza

€6 Fish Roe Dip
with Wild Garlic Caper

€8 Beetroot Salad
with Lakerda Cream

€16 "Makarounes" Pasta
with Braised Roosterand Aged Mizithra Cheese

€16 Orzo with Valley Shrimp
and Sucuk Sausage

€14 Beef Patties
with Olive Oil-Fried Potatoes

€18 Fresh Sea Bass Fillet
Fricassée
with Grilled Greens

€32 Dry-Aged Striploin Steak
with Corn Risotto and Wild Mushrooms

## Desserts

€10 Greek Chocolate
and Olive Oil Fondant

€14 Apple Crumble Tart
with Zagora Apples and Pine Nuts

**Earth's gift**

FROM THE ROOT TO THE FOLIAGE,
WE CELEBRATE THE WISDOM OF SEASONALITY