

ΑΝΑΣΤΑΣΙΜΟ ΜΕΝΟΥ

Μαγειρίτσα με συκωτάκια κατσικίσια, μυρώνια & άνηθο
Tradition Greek Easter soup with kid liver, wild greens & dill

ή

Μαγειρίτσα μεμανιτάρια (v)
Tradition Greek Easter soup with mushrooms (vegetarian)

*

Κοκορέτσι ρουμελιώτικο με λαδολέμονο λουίζας και φρέσκια ρίγανη από τον κήπο μας
Kokoretsi (traditional grilled lamb sweetbreads) with olive oil, lemon verbena and fresh oregano from the Chefs garden.

*

Σαλάτα αβοκάντο με ψητό μανούρι & βιολογικά ντοματίνια
Avocado salad with grilled manouri cheese and organic cherry tomatoes

*

Αρνάκι σε αμπελόφυλλα με φέτα, άνηθο & αυγολέμονο, πατάτες & τρυφερά λαχανικά
Lamb wrapped in vine leaves with traditional egg-lemon sauce, potatoes and seasonal vegetables.

*

Γλυκιά τάρτα με κρέμα βανίλιας Μαδαγασκάρης και φράουλες
Sweet tart with cream of Madagascar vanilla & strawberries

39 ευρώ κατ'άτομο

ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΜΕΝΟΥ

Μαγειρίτσα με συκωτάκια κατσικίσια, μυρώνια & άνηθο
Tradition Greek Easter soup with kid liver, wild greens & dill

ή

Μαγειρίτσα μεμανιτάρια (v)
Tradition Greek Easter soup with mushrooms (Vegetarian)

*

Κοκορέτσι ρουμελιώτικο με λαδολέμονο λουίζας και φρέσκια ρίγανη από τον κήπο μας

Kokoretsi (traditional grilled lamb sweetbreads) with olive oil, lemon verbena and fresh oregano from the Chefs garden.

*

Σαλάτα αβοκάντο με ψητό μανούρι & βιολογικά ντοματίνια
Avocado salad with grilled manouri cheese and organic cherry tomatoes

*

Μπούτι κατσικίσιο στην λαδόκολλα με χαλούμι και πράσινα σπαράγγια
Leg of kid in cooking paper with haloumi cheese & green asparagus

*

Γλυκιά τάρτα με κρέμα βανίλιας Μαδαγασκάρης και φράουλες
Sweet tart with cream of Madagascar vanilla & strawberries

39euros p.p.