

## LUNCH MENU

12.30-18.30

Στην οικογενειακή μας φάρμα μεγαλώνουμε τα λαχανικά με τους παραδοσιακούς τρόπους, που μας δίδαξαν οι παππούδες μας. Απολαύστε γεύσεις και αρώματα που εναλλάσσονται κάθε εποχή του χρόνου.

At our family farm we grow vegetables in the traditional way that our ancestors taught us. Enjoy flavors and aromas that change every season of the year.

### TO START

Σούπα σελινόριζας με κάστανο και bruschetta με βούτυρο από λευκή τρούφα Celeriac soup with chestnut and white truffle butter bruschetta	9 €
Burrata με jamon και φύλλα εσκαρόλ Fresh Italian Burrata cheese with jamon and escarole leaves	15 €
Ceviche σολομού με dressing απο σόγια και σησαμέλαιο Salmon ceviche with soy and sesame oil dressing	15 €
Crispy chicken με spicy sauce γιαουρτιού Crispy chicken with spicy yoghurt sauce	14 €
Αυγό πάνω σε τσακιστή πατάτα με mousse από τυρί και φρέσκια τρούφα Egg on crushed potato with cheese and fresh truffle mousse	19 €

### SALADS

Σαλάτα παντζάρι με μανούρι σε φύλλο κρούστας, μέλι και σουσάμι Beetroot salad with manouri cheese in fylo, honey and sesame	14 €
Σαλάτα με ψητό κοτόπουλο, τσιπς από bacon, παρμεζάνα, αυγό και Caesar dressing Salad with roasted chicken, bacon chips, parmesan cheese, egg and Caesar dressing	16 €
Σαλάτα με σολομό ζεστού καπνίσματος, μαγιονέζα από wasabi και μπρόκολο Smoked salmon salad with wasabi and broccoli mayonnaise	16 €
Σαλάτα κινόα με μυρωδικά, ρόδι, lime και avocado Quinoa salad with pomegranate, lime, avocado and herbs	13 €

### PASTA SECTION

Χειροποίητα gnocchi σε σάλτσα παρμεζάνας και φρέσκια τρούφα Homemade gnocchi with parmesan sauce and fresh truffle	19 €	Παπαρδέλες με σιγομαγειρεμένο χοιρινό και κρέμα μυζήθρας Pappardelle with braised pork and "mizithra" cheese cream	19 €
		Cacio e pepe λιγκουίνι Linguine Cacio e Pepe	13 €

M A I N

Μπακαλιάρος με πουρέ πατάτας, χόρτα, τσιπς από σκόρδο και αυγοτάραχο Cod with potato purée, greens, garlic and botargo chips	25 €	Φιλέτο μόσχου με πατάτες τηγανητές και béarnaise sauce Veal fillet with fried potatoes and béarnaise sauce	34 €
Κοτόπουλο με πουρέ μανιταριών, τηγανητά μανιτάρια και πουτίγκα απο το μπούτι του, με καλαμποκίσιο ψωμί και παρμεζάνα Chicken with mushrooms purée, fried mushrooms and chicken haunch pudding, accompanied by homemade cornbread and parmesan cheese	23 €	Rib-eye από Prime Black Angus Αμερικής με πατάτες τηγανητές και béarnaise sauce Rib-eye from Prime American Black Angus with fried potatoes and béarnaise sauce	39 €
Καρέ από μαύρο χοίρο με πουρέ λευκών κρεμμυδιών και onion rings Pata Negra with white onion purée and onion rings	27 €	Angus beef burger με cheddar, καραμελωμένα κρεμμύδια και spicy mayonnaise Angus beef burger with cheddar cheese, caramelized onions and spicy mayonnaise	19 €

D E S S E R T S

Toffee pudding με πραλίνα και παγωτό Valrhona caramelia Toffee pudding with nougat and Valrhona caramelia ice cream	11 €	Mousse σοκολάτας Chocolate mousse	11 €
--	------	--------------------------------------	------