



Μέλημα μας η εύρεση και η συνεχής αναζήτηση ποιοτικών πρώτων υλών, προσεγγίζοντας ακόμη και μικρές ελληνικές παραγωγές. Στόχος μας η συνεχής βελτίωση για το καλύτερο αποτέλεσμα, στο πιάτο σας.

Στις σαλάτες και στο μαγείρεμα των πιάτων μας χρησιμοποιούμε έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο. Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

Σε περίπτωση που κάποιος πελάτης είναι αλλεργικός σε κάποιο προϊόν, παρακαλείται να επικοινωνεί με τον υπεύθυνο του καταστήματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Όλα τα προϊόντα είναι σύνθετα, αποστέλλονται από διάφορα συστατικά και παράγονται σε κοινούς παραγωγικούς χώρους. Έτσι δεν μπορεί να αποκλειστεί πιθανότητα να υπάρχει σε κάποιο από τα παραπάνω προϊόντα και άλλος αλλεργιογόνος παράγοντας πλέον αυτών που αναγράφονται.

Το μενού επιμελήθηκε ο CHEF του Aelios Petra ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΚΟΥΤΣΟΒΑΣΙΛΗΣ

Αγορανομικός Υπεύθυνος ΡΑΚΙΝΤΖΗΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α. και ο Δημοτικός φόρος.



MENU

σαλάτα

Πράσινα φύλλα baby με μανούρι ψημένο στα κάρβουνα, καβουρντισμένο φουντούκι, πράσινο μήλο και βινεγκρέτ μοσχολέμονου με άρωμα λουίζας 11 €

Ψητά παντζάρια με αφρό κατσίκισιου κορμού, χύμα χαρουπιού με φιστίκι Αιγίνης, πίκλα παντζαριού, λάδι σχινόπρασου και ξύδι xeres 13 €

Φρέσκια βουβολίσια μπουράτα με ντοματίνια, γκασπάτσο καπνιστής ντομάτας, κουκουναίρι και λάδι βασιλικού. 14 €

Ντάκος ελαιολάδου με πηχτόγαλο Χανίων, φρέσκια ντομάτα, κάπαρη Κρήτης, ελιά Καλαμών, κρίταμο και λάδι φρέσκου κρεμμυδιού. 12 €

Ψητή κολοκύθα στα κάρβουνα με κατσίκισιο κορμό, καβουρντισμένο φιστίκι Αιγίνης, κόκκινο γκρέιπφρουτ, μιζούνα και βινεγκρέτ μοσχολέμονο με μυρωδικά. 13 €

επιδόρπιο

Cremeux σοκολάτας, κουλί φρούτα του δάσους, βραχάκια σοκολάτας, κραμπλ καкао. 11€

Πορτοκαλόπιτα με γλάσο εσπεριδοειδών, μους πορτοκάλι, πορτοκάλι κονφί και κράμπλ εσπεριδοειδών με λευκή σοκολάτα. 11€

Cremeux λεμόνι με μπισκότο σαμπλέ, γκανάζ λεμόνι με λευκή σοκολάτα, φρέσκα berries και πούδρα σμέουρο. 11€

Κ Υ Ρ Ι Ω Σ

Ribs από μοσχίδα Ορεινής Χαλκιδικής με κρέμα πατάτας, καραμελωμένα bok choy, τσιμιτσούρι, σάλτσα gravy μόσχου. 24 €

Ελάφι με κρέμα τοπιναμπούρ, καραμελωμένα μήλα σε χυμούς εσπεριδοειδών, ψημένα κάστανα, gravy sauce και λάδι μυρωδικών. 25 €

Σιγομαγειρεμένη πασέτα με κρέμα σελινόριζας, πουρέ από καπνιστό μήλο, καραμελωμένα φουντούκια, πράσινο μήλο, λάδι μυρωδικών και gravy σως. 18 €

Φιλέτο πάπιας με κρέμα παντζαριού, ραντίτσιο στα κάρβουνα,φουντούκι, φρούτα του δάσους, πίκλα παντζάρι, gravy σως και λάδι καμμένου δεντρολίβανο. 24 €

Μπιφτέκι black angus με πατάτα ντοφινουάζ, baby gem στα κάρβουνα, καπνιστή γραβιέρα,τσιμιτσούρι και gravy Μόσχου. 21 €

Αρνάκι Ορεινής Χαλκιδικής σιγομαγειρεμένο με μυρωδικά από τον κήπο μας και πατατούλες φούρνου. 24 €

Χοιρινό λεμονάτο με κρέμα πατάτας, μανιτάρια, καπνιστή γραβιέρα, θυμάρι, gravy χοίρου. 19 €

Φιλέτο κοτόπουλο με κρέμα σελινόριζας, μανιτάρι king oyster, σελινόριζα κονφί, λάδι μυρωδικών και gravy κοτόπουλο. 18 €

Φιλετάκια χοιρινού λαιμού με κρέμα καπνιστής μελιτζάνας, ψητά λαχανικά, brown butter, gravy χοιρινού και λάδι μυρωδικών. 18 €

Κ Ο Π Ε Σ

Picanha black angus Ουρουγουάης. 30 €
300gr

T -BONE steak black angus prime USA. 10 €
τα 100gr

Rib -eye black angus Ουρουγουάης. 34 €
300gr

Rib- eye black angus prime USA. 48 €
300gr

Σπαλομπριζόλα από μοσχίδα Ορεινής Χαλκιδικής 26 €
500gr

Χοιρινή Ταλιάτα Secreto καπνιστή στον ξυλόφουρνο με αρώματα Αργεντινής 17 €
300gr

Γ α ρ ν ι τ ο ύ ρ ε ς

Ψητά λαχανικά στα κάρβουνα. 5€

Κρέμα πατάτας με λάδι μαύρης τρούφας. 5€

Πατάτα ψητή στα κάρβουνα με κρέμα καπνιστής γραβιέρας, brown butter και σχινόπτρασο. 5€

Σιγομαγειρεμένο κρεμμύδι καπνιστή με φέτα, φρέσκα μυρωδικά και ξύδι Xeres. 5€

Τσιμιτσούρι. 3€

Chutney ντομάτας. 3€

Κρέμα γραβιέρας. 3€

Gravy μοσχαριού. 3€

Στην διαχείριση ψησίματος του εστιατορίου μας προστέθηκε μία premium συσκευή φούρνου ROASTER με ξυλοκάρβουνο. Η ιδιαιτερότητα του φούρνου είναι η ξεχωριστή μυρωδιά που προσδίδει θωρακίζοντας παράλληλα τα αρώματα και τις γεύσεις των προϊόντων.

ζυμαρικά

Ριζότο άγριων μανιταριών με σπαράγγια, king oyster, καπνιστή γραβιέρα, κρέμα μανιταριών, πούδρα λευκού μανιταριού και λάδι μαύρης τρούφας. 16 €

Φρέσκες ταλιατέλες με μοσχαράκι ραγού, κρέμα ψητής ντομάτας, κρέμα πεκορίνο, φρέσκα μυρωδικά. 16€

Γιουβέτσι με σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα, φρέσκια ντομάτα, λαχανικά, γραβιέρα Κρήτης και μυρωδικά. 17€

Φρέσκο ραβιόλι με γέμιση καρμπονάρας σε σάλτσα καπνιστής γραβιέρας και σχινόπρασο. 16€

kid menu

Μπιφτέκι χειροποίητο με φρέσκιες τηγανιτές πατατούλες και κέτσαπ. 10€

Παναρισμένο κοτόπουλο με φρέσκες τηγανιτές πατατούλες και κέτσαπ. 10€

ορεκτικά

Άγρια μανιτάρια με γκουαντσάλε, καπνιστή γραβιέρα, κρέμα μανιτάρι,φρέσκα μυρωδικά, πούδρα λευκού μανιταριού, λάδι σχινόπρασο. 13 €

Πατάτα τσακιστή με κρέμα γραβιέρας, πανσέτα affumicata, brown butter και σχινόπρασο. 10 €

Μελιτζάνα στα κάρβουνα με σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι, καπνιστή φέτα, ξύδι Xeres, γραβιέρα Κρήτης και φρέσκα μυρωδικά. 15 €

Καρπάτσιο από φιλέτο μοσχίδα Ορεινής Χαλκιδικής καπνισμένο με κρέμα πεκορίνο, άγρια ρόκα, προζυμένιο ψωμάκι στα κάρβουνα, κοκκάρι, brown butter, λάδι μαύρης τρούφας και μυρωδικά. 16 €

Μπουγιουρντί με σαλάμι Λευκάδος, φρέσκιες ντομάτες, πιπεριές Φλωρίνης, αφρό φέτας και προζυμένιο ψωμάκι στα κάρβουνα. 14 €

Baby gem ψημένα στα κάρβουνα με κρέμα βουβαλίσιας μπουράτας, καβουρδισμένο κάσιους, μπρουσκετάκια και vinegret μοσχολέμονο με άρωμα λουίζα. 14. €

Brisket black Angus σε προζυμένιο ψωμάκι στα κάρβουνα, αρσενικό Νάξου, κρέμα καπνιστής μελιτζάνας, brown butter, gravy sauce,πράσινα φύλλα baby και σχινόπρασο. 18 €

Καλαθάκι Λήμνου παναρισμένη με σουσάμια, chutney ντομάτας, γιαούρτι μυρωδικών, ντοματίνια κονφί, πράσινα φύλλα baby και λάδι βασιλικού. 12 €