

## Καλωσήρθατε,

Ο Chef Γιάννης Λιόκας παρουσιάζει ένα μενού γευσιγνωσίας εμπνευσμένο από την ιταλική κουζίνα με έμφαση στα ελληνικά προϊόντα. Συνδυάζει καινοτομία & παράδοση, χρησιμοποιώντας υλικά από μικρούς παραγωγούς με δημιουργικό τρόπο.

Καλή απόλαυση!

## Μενού Γευσιγνωσίας

### Καλωσόρισμα του Chef

#### Ψωμί

προζυμένιο με κεχρί & παπαρουνόσπορο, focaccia, flatbread, βούτυρο με κατοικίσιο τυρί, πέστο μυρωδικών & άγριο σκόρδο

#### Μαγιάτικο

φινόκιο, yuzu kosho, μανταρίνι & αυγοτάραχο

---

#### Γαρίδες Κοιλιάδας

ποσέ, κολοκύθα Hokkaido, ασπρομύτικα Λήμνου & 'nduja

ή

#### Καλαμάρι

ταλιατέλες από καλαμάρι, σάλτσα μυρωδικών, λεμόνι & γαλάκτωμα από το μελάνι του

---

#### Νιόκι Πατάτας

πατάτας, κάστανα, καπνιστή κρέμα πατάτας, Σαν Μιχάλη & σάλτσα μαύρης τρούφας

ή

#### Σελινόριζα "Bolognese"

παπαρδέλες από σελινόριζα, gremolata & παρμεζάνα 24 μηνών

---

#### Linguine

μανταρίνι, κρόκος Κοζάνης, tartare γαρίδας Κοιλιάδας & χαβιάρι πέστροφας

ή

#### Cappelletti

μοσχαρίσια ουρά, караβίδα dashi από βασιλομανίταρα

---

#### Μπακαλιάρος

torinambur, μύδια & σάλτσα βουτύρου με αυγά ψαριών & colatura di alici

ή

#### Αρνί

λαχανάκι Βρυξελλών, μαρούλι, kohlrabi, lardo di colonata & σάλτσα caesar

---

#### "Tiramisu"

cremeux σοκολάτας γάλακτος με espresso, cake σοκολάτας, mousse mascarpone & παγωτό espresso

~

#### Mignardises

## Welcome,

Chef Yiannis Liokas presents a tasting menu Italian inspired with Greek products.  
It combines innovation & tradition, using materials from small producers  
in a creative way.

Enjoy!

## Menu Degustation

### Chef's Welcome

#### **Bread**

sourdough with millet & poppy seeds, focaccia, flatbread,  
butter with goat cheese, herb pesto & wild garlic

#### **Amberjack**

fennel root, yuzu kosho, mandarin & bottarga

---

#### **Valley Shrimp**

poached, Hokkaido pumpkin, Limnos Island navy beans & 'nduja

or

#### **Squid**

squid tagliatelle, herb sauce, lemon & squid ink emulsion

---

#### **Gnocchi**

potato, chestnuts, smoked potato cream, St. Michael cheese & black truffle sauce

or

#### **Celery root "Bolognese"**

Celery root papardelle, gremolata & 24-month aged parmesan

---

#### **Linguine**

mandarin, Kozani saffron, Valley shrimp tartare γαρίδας & trout caviar

or

#### **Cappelletti**

oxtail, crayfish, porcini mushroom dashi

---

#### **Cod fish**

topinambur, mussels & butter sauce with fish eggs & colatura di alici

or

#### **Lamb**

brussel sprouts, lettuce, kohlrabi, lardo di colonata & caesar sauce

---

#### **"Tiramisu"**

milk chocolate cremeux with espresso, chocolate cake,  
mousse mascarpone & espresso ice cream

~

#### **Mignardises**