

MENU

en

STREET FOOD

MINI "CRAB" SANDWICH

white brioche bread, blue crab salad, chorizo, avocado, chipotle sauce
15

MOUSAKA TACOS

beef minced meat, aubergine confit, potato chips, truffle béchamel
14

MINI BEEF BURGERS

cheddar cheese, caramelised onions, tartar sauce, smoked bacon
17

LOBSTER HOT DOG

avocado, tomato marmelade, red grapefruit
25

DESSERTS

PARIS-BREST (for two people)

white chocolate and vanilla cream, toffee caramel, caramelized nuts
26

BANOFFEE

flexy mousse of caramelised chocolate, dulce de leech, mascarpone, roasted banana, cocoa powder
17

CRÈME BRÛLÉE CLASSIC

vanilla, almond crumble, homemade pistachio ice cream
16

IT'S ALL ABOUT PEACH

white chocolate, peach cream, bitter almond, yogurt mousse
18

CHEESE PLATE (for two people)

selection of cheeses and marmalade
22

APPETIZERS

VELUTE FISH SOUP

fennel mousse, toasted sourdough bread
18

BLOODY MARY WATERMELON

fresh tuna tartar, avocado cream, lavender, caseous nuts
20

WHITE FISH CEVICHE

chilli, coriander, roasted pistachio, fresh onion, grilled corn, prickly pear sauce
18

OCTOPUS TEMPURA

fish roe & avocado mousse, sweet garlic aioli
21

MUSHROOM FOREST

variety of mushrooms in different textures, sour cream, truffle oil, hazelnut
16

GRILLED SCALLOPS

sabayon elderflower, semidried cherry tomatoes, strawberries, celery root tagliatelle
23

DAMPLINGS

stuffed with rise, raisins, pine nuts and served with sweet red pepper and roasted tomato cream, burned feta cheese
16

SHRIMP COMFIT

smoked shrimps cream, lime confit, chives' oil, pistachio, mango gel
24

VITTELO "TOMATO"

veal "carpaccio" with tomatoes, rose vinegar, saffron
22

SALADS

SUMMER SALAD

baby tomatoes, onion, feta mousse, carob powder, cucumber pappardelle in wild oregano osmosis, cucumber sorbet
14

BURATTA BOWL

bulgur, grilled kale, strawberries, green peas, wild strawberry dressing
15

CITRUS SALAD

citrus fillets, tender green leaves, home made smoked salmon, nuts, sweet red pepper sorbet, smoked paprika
16

MAINS

MUSHROOM RISOTTO

sweet white wine, roasted hazelnut, fresh black summer truffle flakes
24

PARMESAN RISOTTO

that became Caprese instead
20

CALAMARATA

pasta calamarata, grilled calamari, grilled green beans, marinated zucchini and the five elements of the classic pesto
26

"BIANCO" DI ZANTE

home made potato gnocchi, smoked cod, spicy pickled onion, bianco lemon sauce
23

LAMB SHOULDER

slowly cooked on vines, wild fennel and lemon leaves pesto, fricassee sauce, baby carrots glazed in harissa
26

UTOPIA CARBONARA

Iberian pork cheeks, Fregola Sarda pasta cooked in guanciale jus, egg yolk sabayon, pecorino Romano, crispy garlic
27

GRILLED BLUE LOBSTER

450g-500g
fresh pasta with white sauce, sea urchin, wild salmon brik
75

FISH FILLET

fish of the day, zucchini tempura, lime, basil, saffron & sumac sauce
35

BEEF SIRLOIN STEAK

Black Angus
corn truffle fries, sweet garlic aioli, demi-glacé sauce with coffee, truffle butter
38

CELERY ROOT SOFFRITO

almond cream, celery root "jamon"
18

GRILLED IONIAN LOBSTER

gratinated with butter from its shell and wild Zakynthian herbs
served with: seasonal vegetables
or pasta in red sauce
140 per kilo

**Bread Basket costs 3€ per person

*** Fresh black summer truffle 2gr. can be added on any dish for 5€

! Please inform us of any food allergies, as there may be hidden ingredients within the above recipes.

MENU

GR

STREET FOOD

MINI CRAB SANDWICH

Μίνι club sandwich με ψωμάκι brioche, σαλάτα από μπλέ καβούρι

15

ΤΑΚΟΣ "ΜΟΥΣΑΚΑ"

Μίνι taco με κιμά μοσχαρίσιο, μελιτζάνες κονφί, τσιπς πατάτας, κρέμα bechamel τρούφας

14

MINI BURGERS ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ

τυρί τσένταρ, καραμελωμένα κρεμμύδια, αγγουράκι τουρσί, μαγιονέζα με τρούφα, bacon, πατάτες baby

17

HOT DOG ΑΣΤΑΚΟΥ

αβοκάντο, μαρμελάδα ντομάτας, κόκκινο γκρέιπφρουτ

25

ΓΛΥΚΟ

PARIS-BREST

με κρέμα λευκής σοκολάτας, καραμέλα toffee, καραμελωμένους ξηρούς καρπούς (για 2 άτομα)

26

BANOFFEE

μους καραμελωμένης σοκολάτας, μασκαρπόνε, ζαχαρούχο γάλα, ψητή μπανάνα, κακάο

17

IT'S ALL ABOUT PEACH

λευκή σοκολάτα, κρέμα ροδάκινου, πικραμύγδαλο

16

CRÈME BRÛLÉE ΒΑΝΙΛΙΑΣ

αμύγδαλο τριμμένο, χειροποίητο παγωτό φυστίκι Αιγίνης

16

ΠΛΑΤΟ ΤΥΡΙΩΝ

ποικιλία από τυριά και μαρμελάδες

22

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΚΑΚΑΒΙΑ

Όπως την έκαναν παλιά Βελουτέ φαρόσουπα με μους μαραθόριζας και προζυμμένο ψωμί

18

ΚΑΡΠΟΥΖΙ BLOODY MARY

Ταρτάρ φρέσκου τόνου, κρέμα από αβοκάντο και λεβάντα, ξηρούς καρπούς

20

CEVICHE

λευκό ψάρι, με φραγκόσυκο, chilli, κόλιανδρο, καβουρδισμένο φυστίκι Αιγίνης

18

ΧΤΑΠΟΔΙ TEMPURA

ταραμά από αβοκάντο, αϊολί γλυκού σκόρδου

21

ΔΑΣΟΣ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

ποικιλία μανιταριών με διαφορετικές υφές, φουντούκι, sour cream, λάδι τρούφας

16

ΧΤΕΝΙΑ ΨΗΤΑ

με sabayon elderflower, ημίλιστα ντοματίνια και ταλιατέλες από σελινόριζα

23

DUMPLINGS ΣΑΝ ΓΕΜΙΣΤΑ ΠΟΛΙΤΙΚΑ

κρέμα ψητής ντομάτας, πιπεριά Φλωρίνης, καμμένη φέτα

16

ΓΑΡΙΔΕΣ COMFIT

κρέμα καπνιστής γαρίδας, λάδι σχινόπρασου, τζελ μάνγκο

24

VITTELO "ΤΟΜΑΤΟ"

Capraccio από μοσχαράκι γάλακτος, υφές από ντομάτα, τριαντάφυλλο και σαφράν

22

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ

ντοματίνια, μους από φέτα, χρώμα χαρουπένιου ντάκου, παπαρδέλες αγγουριού σε ωσμωση αγγιρορίγανης, sorbet αγγουριού

14

BURATTA BOWL

πλιγούρι, φράουλες, kale ψημένο στα κάρβουνα, αρακά, dressing αγγιροφράουλας

15

ΝΕΡΑΤΖΟΣΑΛΑΤΑ

φιλέτα από εσπεριδοειδή, τρυφερά πράσινα φύλλα, ξηρούς καρπούς, χειροποίητο καπνιστό σολομό, sorbet από πιπεριά Φλωρίνης και καπνιστή πάπρικα

16

ΚΥΡΙΩΣ

PIZOTO ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

καβουρδισμένα φουντούκια, φλεικς από φρέσκια καλοκαιρινή μαύρη τρούφα

24

PIZOTO "ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ"

που μετάνιωσε και έγινε Caprese

20

CALAMARATA

ζυμαρικά, με καλαμάρι ψητό, φασολάκια στα κάρβουνα, μαριναρισμένο κολοκύθι και τα 5 στοιχεία που απαρτίζουν την κλασική γεύση του πέστο

26

ΤΟ «BIANCO» ΤΗΣ ΖΑΚΥΝΘΟΥ

χειροποίητα gnocchi πατάτας με capraccio από καπνιστό μπακαλιάρo, πικάντικα κρεμμύδια, λεμονάτη σάλτσα bianco

23

ΧΕΡΑΚΙ ΑΡΝΙΟΥ

σιγομαγειρεμένο μέσα σε κλιματόβεργες με πέστο αγριομάραθου και λεμονόφυλλα Σερβίρεται με σάλτσα φρικασέ και baby καρότα, γλασαρισμένα σε harissa

26

Η ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ ΤΟΥ ΥΤΟΡΙΑ

σιγομαγειρεμένο Ιβηρικό χοιρινό μάγουλο με Fregola Sarda μαγειρεμένη σε ζωμό από guanciale Sabayon από κρόκο αυγού, pecorino romano, νιφάδες από τραγανό σκόρδο

27

ΑΣΤΑΚΟΣ ΜΠΛΕ ΨΗΤΟΣ

με φρέσκα ζυμαρικά, αγινό και μπρίκ σολομού

75

ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ

ψάρι ημέρας, με κολοκύθι tempura, lime, βασιλικό, σάλτσα από σαφράν και sumac

35

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΚΟΝΤΡΑ

Black Angus

truffle fries καλαμποκιού, αϊολί ψητού σκόρδου, σάλτσα από το ζωμό του κρέατος με μαύρο σκόρδο και καφέ

38

«SOFFRITO» ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ

κρέμα αμυγδάλου, χαμόν σελινόριζας

18

ΑΣΤΑΚΟΣ ΨΗΤΟΣ

με βούτυρο από το κέλυφος του και άγρια βότανα της Ζακύνθου

Συνοδεύεται με: λαχανικά εποχής ή ζυμαρικά με κόκκινη σάλτσα

140/ κιλό

**Το ψωμί χρεώνεται 3€ ανα άτομο

***Προσθέστε 2γρ φρέσκια καλοκαιρινή μαύρη τρούφα με 5€

! Παρακαλώ ενημερώστε μας για οποιαδήποτε αλλεργία καθώς ενδέχεται να υπάρχουν κρυμμένα συστατικά στις συνταγές