

MENU DEGUSTATION

*Ταρτάκι με αυγοτάραχο Μεσολογγίου
και αρωματισμένο βούτυρο*

*Δοκιμή εξαιρετικά παρθένων ελαιόλαδων
από την Ελληνική γη με χειροποίητο
φρεσκοκομμένο ψωμί*

*Crudo από μαριναρισμένο φαγκρί με φινόκιο
τουρσί, lime και ζωμό miso dashi*

*Μπλε τάκος με ταρτάρ από μοσχαρίσιο φιλέτο
και κρεμ φρες αρωματισμένο με χρένο*

*Λαυράκι με γαρίδες, μύδια αγνιστά
και σάλτσα μπουγιαμπέσα*

*Φιλέτο μοσχαρίσιο με πουρέ από παστινάκι,
άγρια μανιτάρια και σπαράγγια*

*Μιλφείγ με φλωρεντίνες από κολοκυθόσπορο
και μους λευκής σοκολάτας και κολοκύθας.
Συνοδεύεται από γλυκό του κουταλιού κολοκύθα*

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Arançini σπανακόρυζο με αρωματισμένο γιαούρτι και φρέσκο άνηθο

Τάρτα μανιταριών με τρούφα, κατσικίσιο τυρί και γραβιέρα Κρήτης

Ψητό κουνουπίδι με πικάντικη κρούστα από ραπκο και μπαχαρικά με σούπα σελινόριζας και γάλα καρύδας **vegetarian**

Μαριναρισμένο χταπόδι με φακές Εγκλουβής Λευκάδας και άγριο αγκινάρακι Κρήτης

Crudo από μαριναρισμένο φαγκρί με φινόκιο τουρσί, lime και ζωμό miso dashi

Μπλε τάκος με ταρτάρ από μοσχαρίσιο φιλέτο και κρεμ φρες αρωματισμένο με χρένο

Pork ribs με μιζούνα και barbeque sauce

ΣΑΛΑΤΕΣ

Καρπάτσιο από ψητά παντζάρια, νεροκάρδαμο, κατσικίσιο τυρί Γκερεμεζί, καρύδια, βαλσάμικο και ξύδι φραμπούζ **vegetarian**

Σαλάτα με κινέζικο λάχανο, ψητό κοτόπουλο, αγγουράκι, noodles ρυζιού, δυόσμο και peanut sauce με πράσινο κάρυ

Σαλάτα φατούς με πλιγούρι, πιπεριές, αγγούρι, ραπανάκι, ρεβίθια και λαδολέμονο **vegetarian**

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Σκιουφιχτά με γλυκιά κολοκύθα, μανιτάρια, απάκι, φουντούκια, φασκόμηλο και ξινομυζήθρα

Πικάντικος τόνος με ginger και sauce wasabi με ταχίνι. Συνοδεύεται από χόρτα εποχής

Λαυράκι με μύδια αγνιστά, γαρίδες και σάλτσα μπουγιαμπέσα

Φιλέτο μοσχαρίσιο με πουρέ από παστινάκι, άγρια μανιτάρια και σπαράγγια

Ελαιοπουλάκι με ρύζι μπασμάτι, σταφίδα, ρόδι, αμύγδαλο φιλέ και sauce από φρέσκα μυρωδικά

Τραχανότο με μοσχαρίσια μάγουλα, τρούφα, άγρια μανιτάρια, sauce πιπεριού και μουστάρδα Dijon

Χοιρινό Ιβηρικής χερσονήσου με πουρέ μωβ γλυκοπατάτας, σαλάτα από ξινόμηλο και σάλτσα δενδρολίβανου και μαυροδάφνης

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Παγωτό armenoville με καραμελωμένα αμύγδαλα, μαρέγκα και ζεστή ganache σοκολάτας

Παραδοσιακό σαραγλί με κελυφωτό φιστίκι, παγωτό φιστίκι και θυμαρίσιο μέλι

Μιλφέιγ με φλωρεντίνες από κολοκυθόσπορο και μους λευκής σοκολάτας και κολοκύθας. Συνοδεύεται από γλυκό του κουταλιού κολοκύθα

Γκοφρέτα σοκολάτας γάλακτος με καραμέλα, miso και μακαντέμια

Χειροποίητο φρεσκοκομμένο ψωμί που ζυμώνουμε καθημερινά στο KUZINA & συνοδευτικά