
MENΟΥ DEGUSTATION

ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

Τα τρία degustation menu μας απευθύνονται σε όσους αναζητούν μια ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία. Επιλέξτε αυτό που ταιριάζει καλύτερα στο γούστο και τη διάθεσή σας και αφήστε τον Chef μας να σας παρασύρει στους ρυθμούς της μαγειρικής του.



ΜΕΝΟΥ ROCABELLA

Μελιτζανοσαλάτα με καπνιστή μελιτζάνα, μαϊντανό, κουκουνάρι και ταρτάρ ντομάτας

Cheviche λαυράκι με χυμό χωριάτικης σαλάτας, μυλόξυδο και φρέσκια ρίγανη

Μύδια σαγανάκι με φρέσκια ντομάτα, μάραθο, ούζο και φέτα

Μπουτάκι κοτόπουλο με κυλοπίτες, μάραθο και μοσχολέμονο

Παγωτό εκμέκ με καραμελωμένο τσουρέκι και φιστίκια Αιγίνης

Price: 45,00 euro ανά άτομο

ΜΕΝΟΥ ΑΕΓΕΑΝ

Χωριάτικη σαλάτα με ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα Καλαβρύτων, παξιμάδια και κάπαρη Σύρου

Ταραμοσαλάτα με λευκό ταραμά, Αυγοτάραχο Τρικαλινός και ελαιόλαδο

Ψάρι ημέρας φιλεταρισμένο με χόρτα τσιγαριστά, σάλτσα αυγολέμονο και τρίμμα αυγοτάραχο

Ριγκατόνι με αρνάκι, κρέμα από Αρσενικό Νάξου, μανιτάρια και λάδι από βότανα

Μούς γιαουρτιού με μέλι, μαρμελάδα ακτινίδιο, καραμελωμένα φιστίκια και παγωτό βανίλια

Price: 55,00 euro ανά άτομο

ΜΕΝΟΥ ΡΕΕΖΑ

Κρέμα Φάβας Σαντορίνης με μαύρο σκόρδο, πίκλα σταφίδας, φύλλα σέλερι

Γαρίδες σε κρούστα με μαγιονέζα, καπνιστό ταραμά και σαλάτα με φύκια

Χταπόδι γιουβέτσι με κολοκυθάκια και λάδι τρούφας

Μουσακάς με μάγουλο από μοσχαράκι, κοκκινιστό, με τραγανές πατάτες, κρέμα μελιτζάνας και γιαούρτι

Κρέμα Ελληνικού καφέ με άρωμα πορτοκάλι, κάρδαμο και παγωτό βανίλια

Price: 55,00 euro ανά άτομο