



R E S T A U R A N T

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### CARPACCIO ΤΟΝΟΥ

Μελιτζανοσαλάτα, jalapeños, νερό ντομάτας, soy vinaigrette. **19,00€**

### ΨΗΤΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ

Κρέμα πιπεριάς, tartare τομάτας, ψητό λεμόνι, μυζήθρα Κεφαλονιάς. **18,00€**

### ΜΠΛΕ ΚΑΒΟΥΡΙ TARTARE

Quinoa, αβοκάντο, πικάντικη μαγιονέζα ντομάτας, αγγούρι, dressing passion fruit. **26,00€**

### ΝΤΟΛΜΑΣ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

Φάβα, τραγανό κρεμμύδι, σάλτσα yuzu. **14,00€**

### VITELLO TONNATO

Μοσχάρι γάλακτος, σάλτσα τόνου, τραγανή κάρφη, πράσινο μήλο. **24,00€**

## ΣΑΛΑΤΕΣ

### ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ

Πολύχρωμα τοματίνια, πανακότα κασικίσιου τυριού, κρύα σούπα ντομάτας, κεράσι, παξιμάδι χαρουπιού. **17,00€**

### ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Baby gem, γραβιέρα, σταφύλια, νεροκάρδαμο, vinaigrette γιαουρτιού. **19,00€**

### BURRATA

Carpaccio τομάτας, σύκο, pesto ρόκας, μάραθος, παρθένο ελαιόλαδο. **18,00€**

### SUMMER GREENS

Φύλλα σαλάτας, ταλιατέλες αγγουριού, ακτινίδιο, αβοκάντο και maple-lime vinaigrette. **14,00€**

## PASTA

### PACCHERI

Γαρίδες, τοματίνια confit, κολοκυθάκι ψητό, μάραθος, μοσχολέμονο. **26,00€**

### PASTA ALLA CHITARRA

Πέστο ρόκας, φιστίκι Αιγίνης, κασικίσιο τυρί, παρθένο ελαιόλαδο. **21,00€**

### CALAMARATA

Μοσχαρίσιο ραγού, μπαχαρικά, μαυροδάφνη, κρέμα μυζήθρας. **25,00€**

## ΚΥΡΙΩΣ

### ΦΑΓΚΡΙ

Τάρτα ντομάτας, σάλτσα σπετσιώτα, πατάτες νέας σοδειάς, αϊόλι μυρωδικών. **37,00€**

### ΛΑΥΡΑΚΙ

Λεμονάτος ταραμάς, olivier salad, καμένο αβοκάντο, ταλιατέλες μαραθόριζας. **33,00€**

### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ

Κρεμώδης πολέντα, σπαράγγια, ψητό romo dogi, σάλτσα μανιταριών με κούμ κουάτ. **26,00€**

### ΤΕΡΙΝΑ ΑΡΝΙΟΥ

Καπνιστή μελιτζάνα, τραγανή πατάτα, ελιές, κάρφη, jus αρνιού. **36,00€**

### BLACK ANGUS STRIPLOIN U.S.A.

Πατάτες νέας σοδειάς, ψητά καρότα, πουρές σελινόριζας, σάλτσα κόκκινου κρασιού. **48,00€**

### ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΑΓΟΥΛΟ

Σελινόριζα, rak choi, ψητό πράσο, σάλτσα ψητού. **28,00€**

## ΓΛΥΚΑ

### THE GOLD 50th

Καραμελωμένη σοκολάτα, crumble αμυγδάλου, παγωτό βανίλια. **15,00€**

### ΜΟΥΣ ΠΙΚΡΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Φουντούκι, φραμπούζ, παγωτό βανίλια-espresso. **14,00€**

### NAMELAKA

Λευκή σοκολάτα, κρέμα passion fruit, φρούτα του δάσους, παντεσπάνι καρύδας. **14,00€**



R E S T A U R A N T

## STARTERS

### TUNA CARPACCIO

Aubergine dip, jalapeños, tomato water, soy vinaigrette. 19,00€

### GRILLED PRAWNS

Pepper cream, tomato tartare, grilled lemon, Mizithra from Kefalonia. 18,00€

### BLUE CRAB TARTARE

Quinoa, avocado, spicy tomato mayonnaise, cucumber, passion fruit dressing. 26,00€

### MUSHROOM DOLMA

Fava, crispy onion, yuzu sauce. 14,00€

### VITELLO TONNATO

Veal, tuna sauce, crispy capers, green apple. 24,00€

## SALADS

### GREEK SALAD

Heirloom cherry tomatoes, goat cheese panna cotta, cold tomato soup, cherry, carob rusk. 17,00€

### CRISPY CHICKEN

Baby gem, graviera, grapes, watercress, yoghurt vinaigrette. 19,00€

### BURRATA

Tomato carpaccio, fig, rocket pesto, fennel, extra virgin olive oil. 18,00€

### SUMMER GREENS

Mixed leaves, cucumber tagliatelle, kiwi, avocado, maple-lime vinaigrette. 14,00€

## PASTA

### PACCHERI

Prawns, confit cherry tomatoes, grilled courgette, fennel, citrus. 26,00€

### PASTA ALLA CHITARRA

Rocket pesto, Aegina pistachio, goat cheese, extra virgin olive oil. 21,00€

### CALAMARATA

Beef ragù, spices, Mavrodaphne wine, Mizithra cream. 25,00€

## MAIN COURSES

### RED PORGY (FAGKRI)

Tomato tart, spetsiota sauce, new potatoes, herb aioli. 37,00€

### SEA BASS

Lemon taramosalata, olivier salad, charred avocado, fennel root tagliatelle. 33,00€

### FREE-RANGE CHICKEN

Creamy polenta, asparagus, roasted pomodori, mushroom sauce with kumquat. 26,00€

### LAMB TERRINE

Smoked aubergine, crispy potatoes, olives, capers, lamb jus. 36,00€

### BLACK ANGUS STRIPLOIN U.S.A.

New potatoes, roasted carrots, celeriac purée, red wine sauce. 48,00€

### PORK CHEEK

Celeriac, pak choi, grilled leek, gravy. 28,00€

## DESSERTS

### THE GOLD 50th

Caramelised chocolate, almond crumble, vanilla ice cream. 15,00€

### DARK CHOCOLATE MOUSSE

Hazelnut, raspberry, vanilla-espresso ice cream. 14,00€

### NAMELAKA

White chocolate, passion fruit cream, mixed berries, coconut sponge. 14,00€