

# HUMAIN

## MENU



### ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ ΤΟΥ CHEF / AMUSE BOUCHE

#### ΨΩΜΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ / MILKBREAD

Ελληνικό βούτυρο, ελαιόλαδο

Greek butter, olive oil

#### ΠΑΤΖΑΡΙ / BEETROOT

Καπνιστό χέλι, τραγανό χοιρινό, σάλτσα μυρώνι

Smoked eel, crispy pork, chervil sauce

#### ΚΑΛΑΜΑΡΙ / SQUID

Διατροφική μαγιά, XO κερκυραϊκό σαλάδο, σάλτσα βουτύρου γυζυ

Nutritional yeast, XO salad, yuzu beurre blanc

#### ΑΡΝΑΚΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ / BABY LAMB

Αυγολέμονο αφρός, φρικασέ, πούδρα σουσάμι

Egg-lemon sabayon, fricasse, sesame powder

#### ΣΟΚΟΛΑΤΑ / CHOCOLATE

Με τριπλομαγειρεμένες πατάτες και σως γιαουρτιού

Chocolate cremeux, air mousse, tonga sorbet. orange sauce

\*Το πιάτο σερβίρεται στη μέση (μία μερίδα ανά δύο άτομα)

\*\*Sharing-style dish (one serving per two people)

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard®

50€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 20%

Exclusively for Mastercard® cardholders

50€ / person, including 20% discount