

ANTHES

M E N U



ΛΑΔΕΝΙΑ & ΤΑΡΑΜΑΣ* / BREAD & TARAMA** (GF)

Πράσο κονφί σε ελαιόλαδο

Silky fish roe cream, leek confit in olive oil

ΤΟΝΟΣ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ* / TUNA CARPACCIO**

Ντρέσινγκ σόγια, γιापωνέζικη μέντα, τραγανή ρίζα κρεμμύδι

Thin slices of tuna, soya, shiso dressing, crispy spring onion root

ΜΟΥΣΑΚΑΣ* / MUSSAKA**

Καραμελωμένη μελιτζάνα, μαδημένη στηθοπλευρά μόσχου, μπεσαμέλ με κατσικίσιο τυρί

Caramelised aubergine, slow cooked short rib, goat cheese béchamel

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΤΟ ΑΧΛΑΔΙ / GREEN SALAD WITH ROASTED PEAR (V) (VG)

Τραγανά λαχανικά, ψητό αχλάδι, καραμελωμένοι ξηροί καρποί, βινεγκρέτ μηλόξυδου, Ανεβατό Γρεβενών

Crisp vegetables, roasted pear, caramelised nuts, apple cider vinaigrette, Anevato cheese from Grevena

ΚΑΛΑΜΑΡΑΤΑ ΙΜΠΕΡΙΚΟ / CALAMARATA IBERICO

Μαδημένα μάγουλα Ιβηρικού χοίρου, σάλτσα σόγια-πετιμέζι, κρέμα μετσοβόνη

Pulled Iberico pork cheeks, soy & grape molasses sauce, metsovone cream

ΤΑΛΙΑΤΑ USDA STRIPLOIN / TAGLIATA USDA STRIPLOIN (GF)

Black angus striploin, σάλτσα μόσχου, μπροκολίνι ψητό, γουασάμπι

Black angus striploin, beef jus, grilled broccolini, wasabi

ΚΟΥΜΑΡΟΥ* / KUMARU**

Αχλάδι, καραμέλα, κρέμα τόνκα, πραλίνα πεκάν, αέρας φρούτα του πάθους

Pear compote, caramel, tonka crèmeux, pecan praline, passion fruit foam

*Σερβίζεται στη μέση, ανά δύο άτομα ή προσαρμοσμένο για μονό αριθμό επισκεπτών

**Sharing-style dish for two, with adjustments made for odd-numbered guests

Vegetarian (V), Vegan (VG), Gluten Free (GF)

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard

50€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 20%

Exclusively for Mastercard cardholders

50€ / person, including 20% discount