

ΖΟΧΟΣ

M E N U



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟΣ ΑΡΤΟΣ* / HANDCRAFTED BREAD**

Αρωματικό βούτυρο σε ζύμωση

Fermented aromatic butter

ΣΟΥΠΑ ΚΑΚΑΒΙΑ* / ΚΑΚΑΒΙΑ FISH SOUP**

Τραχανάς Λέσβου, λαχανικά, κρόκος Κοζάνης

Lesvos trahanas, vegetables, Kozani saffron

ΚΑΠΝΙΣΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ* / SMOKED BEETROOT**

Ανεβαστό Γρεβενών, πορτοκάλι, φιστίκι Αιγίνης

Grevena anevato cheese, orange, Aegina pistachio

ΡΟΔΙΤΙΚΑ ΠΙΤΑΡΟΥΔΙΑ* / RHODES-STYLE PITA FRITTERS**

Κολοκύθα, τυρί ανθότυρο, σάλτσα dip καρυδιού

Pumpkin, anthotyro cheese, walnut dip sauce

ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ* / CHARCOAL-GRILLED SARDINES**

Λαδολέμονο, μανταρίνι, αρωματικά, ανθός αλατιού Μάνης

Ladolemono, tangerine, fresh herbs, Mani sea salt

ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΚΙΜΩΛΟΥ ΣΤΟ ΠΗΛΙΝΟ / KIMOLOS BEEF, CLAY-POT COOKED

Μελιτζάνα, λαδοτύρι Μυτιλήνης

Eggplant, Mytilene ladotyri cheese

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

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

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard

50€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 20%

Exclusively for Mastercard cardholders

50€ / person, including 20% discount

ZOXOS

MENU



ή / or

ΠΡΟΒΑΤΙΝΑ ΚΙΜΩΛΟΥ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΗ / BRAISED KIMOLOS MUTTON IN TOMATO SAUCE

Γκόγκες, ψημένη μυζήθρα Μάνης

"Gogges traditional small pasta", Mani mizithra cheese

ΤΣΟΥΡΕΚΙ / TSOUREKI

Σοκολάτα, κάστανο, περγαμόντο

Chocolate, chestnut, bergamot

ή / or

ΜΑΝΙΑΤΙΚΗ ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ / MANI-STYLE GALATORITA

Καμμένο μέλι, καρύδια

Burnt honey, walnuts

ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΑΠΟ ΕΝΑ SIGNATURE COCKTAIL ΩΣ ΚΕΡΑΣΜΑ ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑΤΟΣ

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

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

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard

50€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 20%

Exclusively for Mastercard cardholders

50€ / person, including 20% discount