

Πρώτο Πιάτο

Σαλάτα Πεμόντε

Τρυφερά πράσινα φύλλα | Μανιτάρια στη
σχάρα | Γκοργκοντζόλα | Πεκάν

Ντολμάς Θαλασσινών

Καβούρι | Ρύζι | Λάχανο κατσαρό | Σάλτσα
Αχινού

Μαντί Πολίτικο

Ραβιόλι με μανιτάρι | Αφρός από καπνιστό
γιαούρτι | Γλυκιά ντομάτα

Κυρίως Πιάτο (επιλογή)

Μουσακάς

Black Angus Rib Eye | Σάλτσα κοκκινιστού |
Πατάτα | Μελιτζάνα | Κολοκυθάκι | Μπεσαμέλ

Αγριόχοιρος στο δάσος

Μαύρος Χοίρος μπριζόλα (Iberico) | Λαχανικά
του δάσους | Φρέσκα Μούρα | Αρωματικές
σάλτσες

Μπακαλιάρος Αγιορείτικος

Φρέσκος μπακαλιάρος | Κρέμα από καρδιές
αγκινάρας | Καπνιστή πάπρικα | Βουτυράτη
σάλτσα από τα μάγουλά του | Φρέσκια τρούφα

Ο Τόνος των Σποράδων

Τόνος στα κάρβουνα | Λαγόχορτο σε 2 υφές |
Αλμύρα | Baby μανιτάρια με γλάσο από
κρεμμύδια στη σχάρα

Βάλια Κάλντα - Το δάσος (vegan)

Τραγανή Βύνη | Λαχανικά βιολογικά από τα
Βασιλικά | Κρέμα μωβ πατάτας | Σορμπέ
παντζάρι | Βότανα & καπνιστά μανιτάρια

Χταπόδι Ανατολής (νησιτισμο)

Χταπόδι ζυδάτο στο τηγάνι | Μιλφέιγ τηγανητής
πατάτας | Κρεμμύδια κοκκάρια Θεσπιών
στιφάδο | Φασόλια

First Plate

Piemonte Salad

Tender green leaves | Grilled mushrooms |
Gorgonzola | Pecans

Seafood Dolmas

Crab | Rice | Cabbage curd | Sea urchin sauce

Madi Politiko

Mushroom Ravioli | Smoked Yogurt Foam |
Sweet Tomato

Main dish (choice)

Mousaka

Black Angus Rib Eye | Red meat sauce |
Potato | Eggplant | Zucchini | Bechamel

Wild boar in the forest

Black Pig Steak (Iberico) | Forest Vegetables |
Fresh Berries | Fresh Berries | Aromatic
Sauces

Haddock from Mount Athos

Fresh cod | Cream of artichoke hearts |
Smoked paprika | Buttery sauce from the
cheeks | Fresh truffle

The Tuna of the Sporades

Grilled Tuna | Hare's Grass in 2 textures | Salt
| Baby Mushrooms with Grilled Onion Glaze

Valia Kalda - The Forest (vegan)

Crispy Malt | Organic vegetables from
Vasilika | Purple potato cream | Beetroot
sorbet | Herbs & smoked mushrooms

Octopus Oriental (fasting)

Octopus shaved in the pan | French fry
millefeuille | Thespian onions Thespian onions
stew | Beans

Γλυκό

Νουγκατίνα

Αποδομημένη νουγκατίνα με σεμιφρέντο
καραμελωμένων αμυγδάλων Κρέμα βανίλιας
Μαδαγασκάρης | Αλμυρή καραμέλα

Πορτοκαλόπιτα

Κρέμα από υποβρύχιο με μαστιχα Χίου |
Crumble αμυγδάλου | Παγωτό ντοντουρμά

Κρασί:

Κτήμα Κυρ Γιάννη
Λευκό Κόκκινο

Sweet

Nougatina

Deconstructed nougatina with caramelized
almond semifreddo Vanilla cream
Madagascar | Salted caramel

Orange Pie

Submarine cream with Chios mastic | Almond
crumble | Almond crumble | Donut ice cream

Wine:

Kir Yianni Estate,
White or Red Wine

Τα πρώτα πιάτα και τα γλυκά μοιράζονται ανά 4 άτομα (και είναι επαρκή σε ποσότητα).
Επιπλέον οι επιλογές των κυρίως πιατών περιλαμβάνουν διαφορετικού τύπου πιάτα, και οι καλεσμένοι
επιλέγουν την ώρα του δείπνου (on site).
Διαιτητικές ιδιαιτερότητες αντιμετωπίζονται την ώρα (ζητήστε παρακαλώ)
Τη σαλάτα και στο μαντί θα τα σερβιρούμε χωρίς γαλακτοκομικά για όσους θέλουν.

The first courses and desserts are divided between 4 people (and are sufficient in quantity).
In addition the main course options include different types of dishes, and guests choose the time of the
dinner (on site).
Dietary specifics are handled at the time (please ask)
The salad and mandi will be served dairy-free for those who wish.