

Καλωσόρισμα

Τα Χειροποίητα Ψωμιά μας, Ελιές Χαλκιδικής

Στην Μέση του Τραπεζιού

Γάυρος Μαρινάτος σε Νιγκίρι (1 πιάτο / 3ατ)

Λευκός Ταραμάς (1 πιάτο / 3ατ)

Κασσανδρινή Σαλάτα, Ντοματίνια, Κρίταμα, Άγρια Κάππαρη, Κόκκινο Κρεμμύδι, Αγγούρι, Γιδοτύρι Χαλκιδικής, Παξιμάδι Χαρούπι, Αφυδατωμένη Ελιά, Αγουρέλαιο
(1 πιάτο / 3ατ)

Κυρίως Ατομικό – Επιλογή*

“Ψαροπίλαφο”, Ριζότο με Ζωμό Κακκαβιάς & Χειροποίητο Καβουρμά Θαλασσινών
ή
Φιλέτο 300γρ από Ψάρι Ημέρας στα Κάρβουνα με Κρέμα Σελινόριζα
ή
Κόντρα Μοσχάρι 300- 350γρ (Strip Loin), Πατάτα Κάουσα, Μουστάρδα
Χειροποίητη

Επιδόρπια

Πάβλοβα Τριζόνι, Φρούτο Εποχής σε Παραλλαγές, Ιβίσκος
(Ατομικό)

-Παρακαλούμε Ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες-

**Παρακαλούμε προς την Έγκαιρη Ενημέρωση για την Επιλογή του Κυρίως σε Επιμέρους Ποσότητες
το Αργότερο 2 Μέρες Πριν.*

*Απεριόριστη Κατανάλωση σε Νερά / Αναψυκτικά
Τμή κατ' άτομο : 55,00€*