



## Menu Degustation “The Celebration”

### Καλωσόρισμα | Welcome

Χειροποίητα ψωμιά | Ελιές Χαλκιδικής | Αγουρέλαιο αποκλειστικής παραγωγής  
*Handmade bread | Olives from Halkidiki | Our Own Early Harvest Olive Oil*

### Η σούπα | The soup

Κακκαβιά ‘40 Χρόνια’  
*“Kakkavia” fish soup ‘40 Years’*

### Μέρος Πρώτο | Starter

Χωριάτικη σαλάτα στυλ Τριζόνι  
*Trizoni style Greek salad*

### Μέρος Δεύτερο | Appetizer

Μανέστρα | Καλαμάρι | Λεμόνι | Εστραγκόν  
*Orzo Pasta | Squid | Lemon | Estragon*

### Κυρίως | Main Course

Φιλέτο από το ψάρι ημέρας στα κάρβουνα | Κρέμα σελινόριζα | Καμμένο κρεμμύδι  
*Beurre blank*

*Fish Fillet on Grill | Celery root cream | Burned spring onion | Beurre blank*

### Επιδόρπιο | Desert

Πάβλοβα Τριζόνι | Φρούτο εποχής φρέσκο και κομπόστα | Ιβίσκος  
*Trizoni Pavlova | Seasonal Fresh Fruit & chutney | Hibiscus*

Καφές ή Παλαιωμένο τσίπουρο  
*Coffee or Aged Tsipouro*

Τιμή κατ’ άτομο : 70,00€ / Price per person : 70,00€