

Dégustation Menu

150€

Amuse Bouche

Tuna Tartar and Avruga Caviar / Scallops with Beetroot Gel / Crispy Seaweed with Eel Mouse (N)(SF)(L)
Ταρτάρ τόνου και χαβιάρι ανρuga / Χτένια με τζέλ πατζαριού / Τραγανό φύκι με μους χελιού

King Crab with Verbena, Crispy Brioche,
Watermelon and Herbs (SF)(G)

Καβούρι με λουίζα, τραγανό brioche, καρπούζι και βότανα

Foie Gras with Crayfish
& Consommé Perfumed with Olives (SF)

Foie-gras με караβίδες & consommé αρωματισμένο με ελιές

Red Mullet with Pea Beans, Cannelloni Stuffed
with Octopus' Ragout and Port Wine Sauce (SF)(G)(L)

Μπαρμπούνι με αρακά, κανελόνι γεμιστό με χταπόδι ραγκού και σάλτσα Πόρτο

Lamb Confit in Olive Oil with Lemon Paste,
Santorini Cherry Tomatoes and Black Leek Powder (L)(G)

Αρνί κονφί σε ελαιόλαδο, με πάστα λεμονιού, ντοματίνια Σαντορίνης και πούδρα από μαύρο πράσο

Pre-Dessert

Nectarine, Spearmint and
Mascarpone Ice-Cream in Meringue (L)

Νεκταρίνι, δυόσμος και παγωτό μασκαρπόνε σε μαρέγκα

Mignardise

Chocolaté Madeleine / Pâtes de Fruits Perfumed with Passion Fruit / Coffee and Caramel Truffles (L)(N)
Μαντλέν Σοκολάτας / "Pâtes de fruits" με άρωμα από φρούτα του πάθους / Τρουφάκια καφέ και καραμέλας

(E)Egg (L) Lactose (N) Nuts (G) Gluten (SF) Seafood (V) Vegetarian



Food described within this menu may contain nuts or other ingredients, which in certain people can lead to allergic reactions. If you are allergic to nuts, or think you may suffer from other forms of food allergies, please inform your waiter, who will be able to advice on an alternative choice.

All taxes included. Prices are in euro.

Κάποια από τα πιάτα αυτού του καταλόγου μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή άλλα συστατικά που είναι πιθανό να προκαλέσουν αλεργική αντίδραση. Αν έχετε αλλεργία στους ξηρούς καρπούς, ή πιστεύετε ότι έχετε κάποιο άλλο είδος αλλεργίας, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας, ο οποίος μπορεί να σας προτείνει μία εναλλακτική επιλογή.

Περιλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι. Οι τιμές είναι σε ευρώ.

© mavro.santorini