

Προζυμένιο ψωμί αργής ωρίμανσης με βιολογικό ελαιόλαδο (2 pcs) Long fermented sourdough bread with organic olive oil 4,50 €	V	Μαγιάτικο με χόρτα εποχής, φινόκιο, σταφίδες και αυγολέμονο με βασιλικό και τζίντζερ Amberjack with wild greens, fennel, raisins and basil-ginger sabayon 33 €	P G
Ντοματοσαλάτα με ξινό Κιμώλου, παξιμάδια χαρουπιού, κρεμμύδι τουροί, κρίταμο, δυόσμο και λάδι ρίγανης Tomato salad with “xino” local cheese, carob rusks, pickled onion, spearmint, samphire and oregano oil 17 €	V	Νιόκι γραβιέρας με τραχανά, μπριάμ καλοκαιρινών λαχανικών και φέτα Gruyere gnocchi with frumenty, summer vegetable ratatouille and feta cheese 22 €	V
Φασολάκια στη σχάρα, κρέμα ντοματοπελτέ με πιπεριά Φλωρίνης, κατοικίσιο τυρί και ραπανάκια Grilled green beans with tomato paste and pepper cream, goat cheese and radish 17 €	V G	Μελιτζάνες ιμάμ με μοσχαρίσια μάγουλα, κρεμμύδι κονφί, ξινό Κιμώλου και σάλτσα παστιτσάδας Aubergines “imam” with braised beef cheeks, confit onions, “xino” local cheese and meat sauce with spices 23 €	
Παντζάρια με βλίτα, κρέμα αμυγδάλου, λάδι μαύρου σουσαμιού, νίκλα παντζάρι και vinaigrette οξύμελι Beetroots with green amaranth, almond cream, black sesame oil, pickled beetroot and oxymel vinaigrette 16 €	V L	Συκώτι μοσχαρίσιο στη σχάρα με πουρέ πατάτας και σάλτσα από οξύμελι με θυμάρι και κεράσια Grilled beef liver with potato purée, and oxymel sauce with thyme and cherries 22 €	
Ταραμοσαλάτα με ελαιόλαδο, τριμμένη ντομάτα και άγρια ρίγανη Fish roe mousse with olive oil, grated fresh tomato and wild oregano 10 €	P L	Βιολογικός κόκορας λεμονάτος με πατάτες, βασιλικό και λεμονοθύμαρο Organic rooster in lemony sauce with potatoes, basil and lemon thyme 25 €	G
Χειροποίητα chips πατάτας με ρίγανη και χοντρό αλάτι Handmade potato chips with oregano and fleur de sel 8 €	V G L	Κατοικομακαρονάδα Κιμώλου με φρέσκα σπαγγέτι, λεμονοθύμαρο και ξηρό ανθότυρο Κρήτης Traditional pasta recipe with fresh spaghetti, goat meat, lemon thyme and cretan dry “anthotyros” cheese 27 €	
Ανοιχτή “κρεατόπιτα” με ταρτάρ μοσχάρι, ντομάτα, τηγανιτό κρεμμύδι και κρέμα μετσοβόνε Open “meat pie” with beef tartare, tomato, fried onion and smoked cheese cream 17 €		Εκμέκ: παγωτό εκμέκ από πρόβειο γάλα, κεράσια, κρέμα φιστίκι και τραγανό κανταΐφι Ekmek: “ekmek” sheep milk ice-cream, cherries, pistachio cream and crispy shredded phyllo 15 €	V
Μαγιάτικο μαρινέ με ζωμό γεμιστών, δυόσμο, τοίλι και ταραμά Marinated amberjack with summer vegetable broth, spearmint, chili and fish roe mousse 21 €	P L	Ψητά ροδάκινα με mousse καραμελωμένης λευκής σοκολάτας και παγωτό βανίλιας Roasted peaches with caramelized white chocolate mousse and vanilla ice-cream 13 €	V
“Nigiri” παντζαριού με καπνιστό χέλι, βλίτα και vinaigrette bacon Beetroot “nigiri” with smoked eel, green amaranth and bacon vinaigrette 4 € / pcs	G L	Μουστοκούλουρο με κρέμα κάρδαμο, ganache τριαντάφυλλο και αφρό ελληνικού καφέ Grape must sablé with cardamom cream, rose ganache and greek coffee foam 15 €	V
Κριθαράκι με γαρίδες Κοιλάδος, άγριο μάραθο και αυγοτάραχο Orzo pasta with red Koilada shrimps (from Koilada, Argolis), wild fennel and bottarga 29 €		Ποικιλία τυριών με μαρμελάδα από αποξηραμένα σύκα και γλυκάνισο Cheese platter with dried fig jam flavoured with star anise 18 €	V
Ρεβυθάδα με ψητό θράψαλο, ταραμά από μελάνι χταποδιού, σάλτσα κακαβιά και πιπεριά Φλωρίνης Chickpeas with grilled shortfin squid, octopus ink and fish roe cream, bouillabaisse sauce and red pepper 25 €	P L	V Vegetarian G Gluten Free P Pescetarian L Lactose Free	