

menu

Ταρτάρ Αρνιού 19€

Πικάντικο Τουρσί, Βινεγκρέτ Λάχανο, Λεμόνι σε Ζύμωση,
Δυόσμος, Τραχανό Αμπελόφυλλο

Ριζότο ή Τραχανότο 16€

Κρέμα Άγριων Χόρτων, Γαλομυζήθρα, Φρέσκα Βότανα,
Μανιτάρι Εποχής

Raccheri σαν "Παστίτσιο" 19€

Βοδινό Ραγού, Ντούγια, Κρόκος Αυγού Κονφί,
Αφρός Γραβιέρας

Φιλέτο Αιγαιοπελαγίτικης Σφυρίδας 32€

Πουρές & Κροκέτες Οσπρίων, Ντοματίνια Κονφί,
Σκούρος Ζωμός Ψαριού, Λάδι Μαϊντανού

Μοσχαρίσια Μάγουλα Μπρεζέ 22€

Κρέμα Πολέντας, Μανιτάρια, Αρωματικά Βότανα,
Σάλτσα Ψητού με Πάστα Πιπεριάς

monasty

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

menu

Lamb Tartare

19€

Kimchi, Cabbage Vinaigrette, Fermented Lemon,
Mint, Crispy Vine Leaf

Risotto or Trachanoto

16€

Wild Greens Cream, Galomyzithra Cheese,
Fresh Herbs, Seasonal Mushroom

Paccheri like "Pastitsio"

19€

Beef Ragu, Nduja, Confit Egg Yolk,
Graviera Cheese Foam

Aegean Sea Grouper Fillet

32€

Legume Purée & Croquettes, Confit Cherry Tomatoes,
Dark Fish Fumet, Parsley Oil

Braised Veal Cheeks

22€

Polenta Cream, Mushrooms, Aromatic Herbs,
Roast Sauce with Pepper Paste

monasty

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS



monu

monasty

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS



monu

monasty

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS