

MENU



FIVE SENSES
RESTAURANT

Επιλογή από φρεσκοψημένο ζυμωτό ψωμί
Assortment of freshly baked sourdough bread
4,5€

Σαλάτες Salads

Santorini Salad with local chloro cheese, caper leaves, pickled cucumber, cucumber and honeysuckle lemon balm dressing.

Σαλάτα Σαντορίνης με ντόπιο χλωρό τυρί, καπαρόφυλλα, πίκλα αγγουριού, και dressing από μελισσόχορτο.

20€

Greek blue crab salad, smoked avocado, green apple and pickled vegetables.

Σαλάτα από ελληνικό μπλε καβούρι, καπνιστό αβοκάντο, πράσινο μήλο και ξυδάτα λαχανικά.

25€

Grilled iceberg heart with mustard leaves, fresh summer truffle, assortment of green leaves and macadamia nuts.

Ψητή καρδιά iceberg με σινάπι, φρέσκια τρούφα, συλλογή από πράσινα φύλλα και macademias.

20€

Appetizers Ορεκτικά

Marinated red snapper carpaccio, lemon confit, sea urchin and sea samphire with citrus sauce.

Μαριναρισμένο φαγκρί καρπάτσιο, λεμόνι κονφί, αχινός και σπαράγγια θαλασσίας με σάλτσα από εσπεριδοειδή.

25€

Smoked and grilled calamari, roasted eggplant cream, caviar and seaweed broth.

Καπνιστό καλαμάρι και ψητή κρέμα μελιτζάνας, χαβιάρι και ζωμός από φύκια.

22€

Shrimp dumplings stuffed with “kakavia” style fish broth made from grouper.

Γεμιστά dumplings γαρίδας σαν κακαβιά με ζωμό σφυρίδας.

14€

Fresh grilled scallops with curry and cauliflower cream, smoked guanciale and langoustine broth.

Φρέσκα ψητά scallops με κρέμα από κάρι και κουνουπίδι, καπνιστό guanciale και ζωμό караβίδας.

25€

Raw amberjack tartare with salsify, celery and sour apple sauce and herb oil.

Ωμό μαγιάτικο ταρτάρ, λαγόχορτο και σάλτσα από σέλερι και ξινόμηλο με λάδι από βότανα.

25€

Carnaroli Risotto with slow-cooked quail and wild summer mushrooms.

Carnaroli Risotto με σιγομαγειρεμένο ορτόκι και άγρια καλοκαιρινά μανιτάρια.

27€

Homemade ravioli with pear and mascarpone, wild Cantharellus mushroom sabayon and almond broth.

Χειροποίητα γεμιστά ραβιόλι με αχλάδι και μασκαρπόνε και σαμπαγιόν από κανθαρέλες και ζωμό αμυγδάλου.

30€

Main courses

Κυρίως πιάτα

Grilled grouper fillet, vegetable ragout, black garlic and spinach cream and crispy wild rice.

Φιλέτο ψητής σφυρίδας, ραγού λαχανικών, κρέμα από σπανάκι και μαύρο σκόρδο και τραγανό αγριόρυζο.

45€

Grilled wagyu steak marinated with molasses, onions and leek purée, shiitake mushrooms and port sauce.

Ψητή μπριζόλα wagyu μαριναρισμένη με μελάσσα, πουρές από κρεμμύδι και πράσο, σιτάκε μανιταριών και port sauce.

45€

Slow-roasted lamb with Hünkar-style smoked eggplant cream, potato terrine, grilled artichokes and anise sauce.

Σιγοψημένο αρνί με καπνιστή μελιτζάνα χουνκιάρ, τερίνα πατάτας στον φούρνο, ψητή αγκινάρα και σάλτσα από γλυκάνισο.

40€

Sautéed codfish fillet, topinambur, smoked eel cream, wild mushroom broth and buttered baby leeks.

Ψητό φιλέτο μπακαλιάρου, αγκινάρα Ιερουσαλήμ, κρέμα από καπνιστό χέλι, ζωμό από μανιτάρια και σιγομαγειρεμένα πράσα σε βούτυρο.

43€

Slow-roasted guinea fowl, lemon confit and pumpkin risotto with baby carrots and black trumpet sauce.

Ψητό φιλέτο φραγκόκοτας με ριζότο κολοκύθας και κονφί λεμόνι, baby καρότα και σάλτσα από μαύρες τρομπέτες.

30€

Fresh, homemade truffle tagliatelle with roasted langoustine tails and clam broth

Φρέσκες ταλιατέλες με τρούφα, ψητές ουρές караβίδας και ζωμό από όστρακα.

45€

Salt-roasted celeriac root with curry and vegetables purée, hazelnuts and mushrooms and leek broth.

Ψητή σελινόριζα με πουρέ από λαχανικά και κάρι, φουντούκια, ζωμό από μανιτάρια και πράσο.

25€

Minimum consumption per person 80€

Ελάχιστη κατανάλωση ανά άτομο 80€