

ME  
NU

DEGUSTATION



FIVE SENSES  
RESTAURANT

## Menu Degustation

130 Euro/person

Επιλογή από φρεσκοψημένο ζυμωτό ψωμί  
*Assortment of freshly baked sourdough bread*

### Amuse bouche

#### Καλωσόρισμα

Crispy sourdough pitta bread with cured anchovy fillet, tomato confit, smoked eggplant and arugula microgreens

*Καναπέ με μαριναρισμένη σαρδέλα, ντομάτα κουφί, καπνιστή μελιτζάνα και μικρόφυλλα ρόκας*

Grilled artichokes from Tinos island with fish roe

*Ψητό αγκινάρακι Τήνου με αβογδάραχο*

Herbed local butter & olive oil

*Βούτυρο ντόπιο αρωματισμένο με βότανα και παρθένο ελαιόλαδο*

### Salads

#### Σαλάτες

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

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

or

Lettuce hearts salad with grilled scallops, jamón ibérico bellota and citrus dressing

*Σαλάτα με καρδιές μαρουλιού, ψητά χτένια, jamón ibérico bellota και dressing εσπεριδοειδών*

## Appetizers

### Ορεκτικά

Smoked and grilled calamari, roasted eggplant cream, jamón, fava beans and seaweed broth

*Καπνιστό καλαμάρι, κρέμα ψητής μελιτζάνας, jamon, φρέσκια φάβα και ζωμός από φύκια*

or

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

*Χειροποίητα ραβιόλι γεμιστά με αχλάδι, μασκαρπόνε, Culatello Ubriaco, σαμπαγιόν από κανθαρέλες και ζωμό αμυγδάλου*

## 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*

or

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, μανιτάρια σιτάκε και port σος*

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

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

## **Desserts**

### **Επιδόρπια**

Chamomile cream with fresh strawberries and goat milk yogurt ice cream

*Κρέμα χαμομήλι με φρέσκιες φράουλες και παγωτό από κατσικίσιο γιαούρτι*

or

Chocolate mousse, salted caramel and caramelized milk ice cream

*Μους σοκολάτας, αλμυρή καραμέλα και παγωτό καραμελωμένου γάλακτος*

Coffee & sweet bites

*Καφές και γλυκίσματα*