

MENU



FIVE SENSES
RESTAURANT

Assortment of freshly baked sourdough bread

Επιλογή από φρεσκοψημένο ζυμωτό ψωμί

5€

Salads

Σαλάτες

Santorini Salad with local Chloro cheese, cherry tomatoes and pickled vegetables

Σαλάτα Σαντορίνης με ντόπιο χλωρό τυρί, ντοματίνια και πίκλα λαχανικών

20€

Red shrimps and avocado salad with orange, zucchini and bitter almond

Γαρίδες και σαλάτα αβοκάντο με πορτοκάλι, κολοκύθι και πικραμύγδαλο

22€

Crab salad with lettuce hearts, snow peas, raw vegetables ragout, melon and mint dressing

Καβουροσαλάτα με καρδιές μαρουλιού, φρέσκα φασολάκια, ωμά λαχανικά ραγού και dressing από πεπόνι και δυόσμο

27€

Roast and grilled root vegetables (beetroots, carrots, chicory), buckwheat and yoghurt-tahini dressing

Ψητές ρίζες λαχανικών (παντζάρια, καρότα, ραδίκια), φαγόπυρο και dressing από γιαούρτι και ταχίνι

21€

Appetizers

Ορεκτικά

Raw marinated tuna, smoked white eggplant and tomato confit

Ωμός μαριναρισμένος τόνος, καπνιστή λευκή μελιτζάνα και ντομάτα κονφί

24€

Grilled calamari, red lentils purée, chorizo bellota and seaweed dressing

Ψητό καλαμάρι, πουρές κόκκινης φακής, chorizo bellota και dressing από φύκι

30€

Amberjack crudo, pickled vegetables, fennel and citrus aroma
Μαγιάτικο crudo, πίκλα λαχανικών, φινόκιο και άρωμα από εσπεριδοειδή
25€

Grilled scallops in lobster bisque, garganelli and fresh green beans
Ψητά χτένια με ζωμό αστακού, garganelli και φρέσκα χλωρά φασόλια
32€

Grilled cauliflower with curry cream, sun-dried grapes, mushrooms broth, jamón bellota
Ψητό κουνουπίδι με κρέμα κάρυ, λιαστά σταφύλια, ζωμός μανιτάριων και jamón bellota
20€

Summer vegetables tart with basil, eggplant, zucchini and local Chloro cheese
Τάρτα με καλοκαιρινά λαχανικά, βασιλικό, μελιτζάνα, κολοκόθι και ντόπιο χλωρό τυρί
18€

Beef fillet carpaccio with herbed olive oil and grilled shiitake mushrooms
Φιλέτο μοσχάρι καρπάτσιο με αρωματικό ελαιόλαδο και ψητά μανιτάρια shiitake
28€

Main courses

Κυρίως πιάτα

Handmade tagliatelle with grilled langoustine tails and fresh truffle
Χειροποίητες ταλιατέλες με ψητές ουρές караβίδας και φρέσκια τρούφα
35€

Fresh lobster risotto Carnaroli with morchella mushrooms
Ριζότο Carnaroli με φρέσκο αστακό και μανιτάρια μορχέλες
45€

Delmonico steak with wild seasonal mushrooms, potatoes confit and port wine and thyme broth
Μπριζόλα delmonico με άγρια μανιτάρια εποχής, πατάτες κονφί και ζωμό από κρασί port και θυμάρι
50€

Grilled sole fillet with sautéed spinach and tomato, herbed potato purée and bouillabaisse broth

Ψητό φιλέτο γλώσσα με σοτέ σπανάκι και ντομάτα, πουρέ πατάτας με μυρωδικά και ζωμός bouillabaisse

44€

Slow-roasted lamb picanha with stuffed cheese agnolotti, wood-fired lettuce heart, and eggplant-yoghurt purée

Σιγομαγειρεμένη αρνίσια picanha με γεμιστά agnolotti με τυρί, καρδιά μαρουλιού στη φωτιά και κρέμα μελιτζάνας-γιαουρτιού

38€

Free-range chicken with carrot variation, wheat, berries, grilled dates, and five-spices sauce

Στήθος κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής με παραλλαγές καρότου, σιτάρι, μούρα, ψητούς χουρμάδες και σάλτσα πέντε μπαχαρικών

30€

Wood-fired seabream with steamed greens, vegetables caponata, and Florina peppers broth

Φαγγρί στην φωτιά με βραστά χόρτα, λαχανικά caponata και ζωμό από πιπεριές Φλωρίνης

42€