

# MENU



FIVE SENSES  
RESTAURANT

Assortment of freshly baked sourdough bread

*Επιλογή από φρεσκοψημένο ζυμωτό ψωμί*

4,5€

## **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*

20€

Roasted beetroots salad with red mizuna, pickled cherries, goat cheese, macadamia nuts and walnut-green apple dressing

*Σαλάτα με ψητά παντζάρια, κόκκινη mizuna, κεράσια πίκλα, κατσικίσιο τυρί, μακαντέμια και dressing από καρύδι και ξινόμηλο*

20€

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

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

27€

## **Appetizers**

### **Ορεκτικά**

Marinated sea bream carpaccio, lemon confit, sea urchin and sea samphire with citrus sauce

*Φαγκρί καρπάτσιο, λεμόνι κουφί, αχινός και σπαράγγια θαλάσσης με σάλτσα κίτρου*

25€

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

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

28€

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

*Γεμιστά dumplings γαρίδας σαν κακαβιά με ζωμό σφυρίδας*  
17€

Shrimp from Koilada with red fruits and sour grape dressing

*Γαρίδα Κοιλάδος με κόκκινα φρούτα και dressing από αγουρίδα*  
20€

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

*Χειροποίητα ραβιόλι γεμιστά με αχλάδι, μασκαρπόνε, Culatello Ubriaco, σαμπαγιόν από καθαρέλες και ζωμό αμυγδάλου*  
20€

Baby tuna with beluga lentils and smoked pepper escabeche sauce

*Τόνος με φακές beluga και σος ψητής πιπεριάς eschabeche*  
20€

Smoked white eggplant with pickled mushrooms and mushroom demi-glace

*Λευκή καπνιστή μελιτζάνα, πίκλες άγριων μανιταριών με demi-glace μανιταριών*  
18€

## **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 σος*  
48€

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

*Σιγοψημένο αρνί με καπνιστή μελιτζάνα χουνκιάρ, τερτίνα πατάτας στον φούρνο, ψητή αγκινάρα και σάλτσα από γλυκάνισο*  
37€

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  
28€

Handmade fresh truffle tagliatelle with langoustine tails and shellfish broth

Φρέσκες ταλιατέλες με τρούφα, ψητές ουρές караβίδας και ζωμό από όστρακα  
40€

Orzo with scorpionfish and fresh chanterelles

Κριθαρότο με σκορπίνα και φρέσκες κανθαρέλες  
40€

Cauliflower with mushroom broth and almond hummus

Κουνουπίδι με ζωμό μανιταριών και χούμους αμυγδάλου  
25€

## Side dishes

### Συνοδευτικά

Grilled vegetables with mint and Italian dressing

Ψητά λαχανικά με μέντα και *Italian dressing*  
10€

Herbed mushrooms with thyme and black garlic

Μανιτάρια με μυρωδικά, θυμάρι και μαύρο σκόρδο  
12€

Grilled asparagus and citrus dressing

*Dressing* με ψητά σπαράγγια και εσπεριδοειδή  
14€

Potato purée with fresh truffle

Πουρές πατάτας με φρέσκια τρούφα  
13€