

ROOTS
THROUGH
TIME

SENSE(S)
OF GREEK
NATURE



SENSE
RESTAURANT

Κάθε γεύση είναι ένα ταξίδι. Στο χάρτη της δικής μας διαδρομής, έχουμε ως αφετηρία τις ρίζες μας - οι μνήμες, οι παραδόσεις, οι αφηγήσεις των προγόνων μας. Ανατρέχουμε σε αυτές με σεβασμό, αναζητώντας μέσα από συνεχή έρευνα και λαογραφικά μονοπάτια, ξεχασμένες συνταγές και πολύτιμες πρώτες ύλες από κάθε γωνιά της Ελλάδας.

Όπως η ελιά -σύμβολο αιώνιο της ελληνικής γης- κρατά βαθιά τις ρίζες της και καρποφορεί μέσα στον χρόνο, έτσι και εμείς με την καρδιά στο τότε και το βλέμμα στο τώρα, τιμούμε το παρελθόν και δημιουργούμε στο σήμερα.

Αυτό το μενού είναι ένα ταξίδι: ένα ταξίδι όχι μόνο στον χώρο, αλλά και στον χρόνο. Στις βαθιές μας ρίζες, σε ό,τι μας καθορίζει, μας συγκινεί, μας ενώνει.

Every flavor is a journey. On the map of our culinary path, our roots are the starting point - memories, traditions, the stories whispered by those who came before us.

We turn to them with reverence, seeking through constant exploration and research, the forgotten recipes and precious ingredients that lie scattered across the land of Greece.

Like the olive tree -eternal symbol of Greek soil- that roots itself deep in the earth, we too, with hearts rooted in the past and eyes set on the present, pay tribute to past as we create in the present.

This menu is a journey - not just through places, but through time.

A return to the roots that ground us, to the flavors that move us, bring us together, define who we are.



...έχουμε ως αφετηρία τις ρίζες μας

...our roots are the starting point



Olive oil, Makri variety | Thrace



Sujuk | Drama

Olive oil, Megaritiki variety | Kavala



Cherries | Imathia

Red Peppers | Florina



Anthotyros, "flower cheese" | Amfilochia

"Geremezi" goat cheese | Euboea



Raisin | Corinth

"Volaki", cheese | Andros



Pistachio | Aegina

"Sfela", cheese | Messinia



"San Michalis" cheese | Syros

"Tsaoulia", string beans | Arcadia



Anthogalo | Crete



Xinoxondros, sour frumenty | Crete

ΠΙΖΕΣ
ΣΤΟ
ΧΡΟΝΟ

ROOTS
THROUGH
TIME



Τομάτα | Δυόσμος | Φέτα Π.Ο.Π. Καλαβρύτων
Tomato | Mint | Kalavryta P.D.O Feta cheese

Πιπεριά Φλωρίνης | Γκερεμέζι | Αλμυρή βάφλα
Florina's red pepper | Geremezi local goat's cheese | Savory waffle

Χαρούπι | Ανθότυρο Αμφιλοχίας | Ροδάκινο
Carob | Anthotyros "flower cheese" | Peach

Εικονική τομάτα | Σκουμπρί | Κεράσι | Αμύγδαλο | Γαλάκτωμα από καπνιστά μύδια
Virtual tomato | Mackerel | Cherry | Almond | Smoked mussels emulsion

Μανιτάρι | Λαχανίδα | Μαύρο σκόρδο | Σπετσειερίκο | Ελαιόλαδο ποικιλίας Μάκρης
Mushroom | Kale | Black garlic | Spetsieriko spices | Makris variety E.V.O.O.

Βενετσιάνικο παστίτσιο | Φραγκόκοτα | Μπουκατίνι
Σαν Μιχάλη Π.Ο.Π. Σύρου | Σουτζούκι Δράμας
Venetian Pastitsio Dolce| Guinea fowl | Bucatini pasta
San Michali P.D.O. cheese | Drama's sujuk

Άρτος² με τραχανά και βούτυρο από στάκα
Bread² with sour frumenty and Cretan staka butter

Σκορπίνα κονφί | Γλάσο τομάτας | Πουρέ από τσαουλιά Αμπελοφάσουλα με λάδι βασιλικού
Ζωμός τομάτας με σκόρδο και κρεμμύδι | Ε.Υ.Ο.Ο. ποικιλίας Μεγαρίτικης
Scorpion fish confit | Tomato glaze | Tsaouli beans puree | String beans with basil oil
Tomato broth with garlic and onion | Megaritiki variety E.V.O.O.

Μοσχάρι με χόρτα | Σάλτσα χλωροφύλλης με βολάκι Άνδρου
Κέτσαπ από Κορινθιακή σταφίδα & δαμάσκηνο | Σταμναγκάθι | Φιστίκι Αιγίνης
Beef with wild greens | Chlorophyll sauce with Volaki cheese from Andros
Corinthian raisin & plum "ketchup" | Stamnagathi wild greens | Aegina's Pistachio

Αγγούρι | Λεμόνι | Σέλερι
Cucumber | Lemon | Celery

Φράουλα | Βασιλικός | Κεφίρ | Ηβίσκος | Φυσικός Αφρώδης Γουμένισσας
Strawberry | Basil | Kefir | Hibiscus | Pet Nat from Goumenissa

Αιθήρ - Ether - Mignardises

115€

SENSE(s)
of
GREEK
NATURE



Τομάτα | Δυόσμος | Φέτα Π.Ο.Π. Καλαβρύτων
Tomato | Mint | Kalavryta P.D.O Feta cheese

Πιπεριά Φλωρίνης | Γκερεμέζι | Αλμυρή βάφλα
Florina's red pepper | Geremezi local goat's cheese | Savory waffle

Χαρούπι | Ανθότυρο Αμφιλοχίας | Ροδάκινο
Carob | Anthotyros "flower cheese" | Peach

Εικονική τομάτα | Αμύγδαλο | Γαλάκτωμα από καπνιστό πράσο | Tomberries
Virtual tomato | Almond | Smoked leek emulsion | Tomberries

Μανιτάρι | Λαχανίδα | Μαύρο σκόρδο | Σπετσειερίκο
Ελαιόλαδο ποικιλίας Μάκρης
Mushroom | Kale | Black garlic | Spetsieriko spices | Makris variety E.V.O.O.

Παστίτσιο οσπρίων | Ρεβύθια Θεσσαλίας | Μπουκατίνι
Σαν Μιχάλη Π.Ο.Π. Σύρου | Λιαστή τομάτα
Venetian Pastitsio Dolce| Chickpeas from Thessaly | Bucatini pasta
San Michali P.D.O. cheese | Sun-dried tomato

Άρτος² με τραχανά και βούτυρο από στάκα
Bread² with sour frumenty and Cretan staka butter

Πατάτα κονφί | Γλάσο τομάτας | Πουρέ από τσαουριά
Αμπελοφάσουλα με λάδι βασιλικού | Ζωμός τομάτας με σκόρδο και κρεμμύδι
Ε.Υ.Ο.Ο. ποικιλίας Μεγαρίτικης
Potato confit | Tomato glaze | Tsaouli beans puree | String beans with basil oil
Tomato broth with garlic and onion | Megaritiki variety E.V.O.O.

Μελιτζάνα με χόρτα | Σάλτσα κλωροφύλλης με βολάκι Άνδρου
Κέτσαπ από Κορινθιακή σταφίδα & δαμάσκηνο | Σταμναγκάθι | Φιστίκι Αιγίνης
Aubergine with wild greens | Chlorophyll sauce with Volaki cheese from Andros Corinthian
raisin & plum "ketchup" | Stamnagathi wild greens | Aegina's Pistachio

Αγγούρι | Λεμόνι | Σέλερι
Cucumber | Lemon | Celery

Φράουλα | Βασιλικός | Κεφίρ | Ηβίσκος | Φυσικός Αφρώδης Γουμένισσας
Strawberry | Basil | Kefir | Hibiscus | Pet Nat from Goumenissa

Αιθήρ - Ether - Mignardises

Οι παραπάνω τιμές είναι σε ευρώ (€)
All above prices are in Euro (€)

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
& άριστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανιτά εδέσματα
All foods are prepared with extra virgin olive oil
and finest quality sunflower oil for any fried meals

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
The above rates include all the legal taxes.

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου
& ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση
The hotel reserves the right to change prices, operating hours
& days of the restaurant without prior notice

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες/δυσανεξίες
τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε
In case of food allergies/intolerances kindly inform us

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο
κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων
The establishment is obliged to have a printed form available
in a special location near the exit for the registration of complaints

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει
εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment
has not been received (receipt-invoice)

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χρήστος Παπαθεοδώρου
Market Inspector: Christos Papatheodorou

