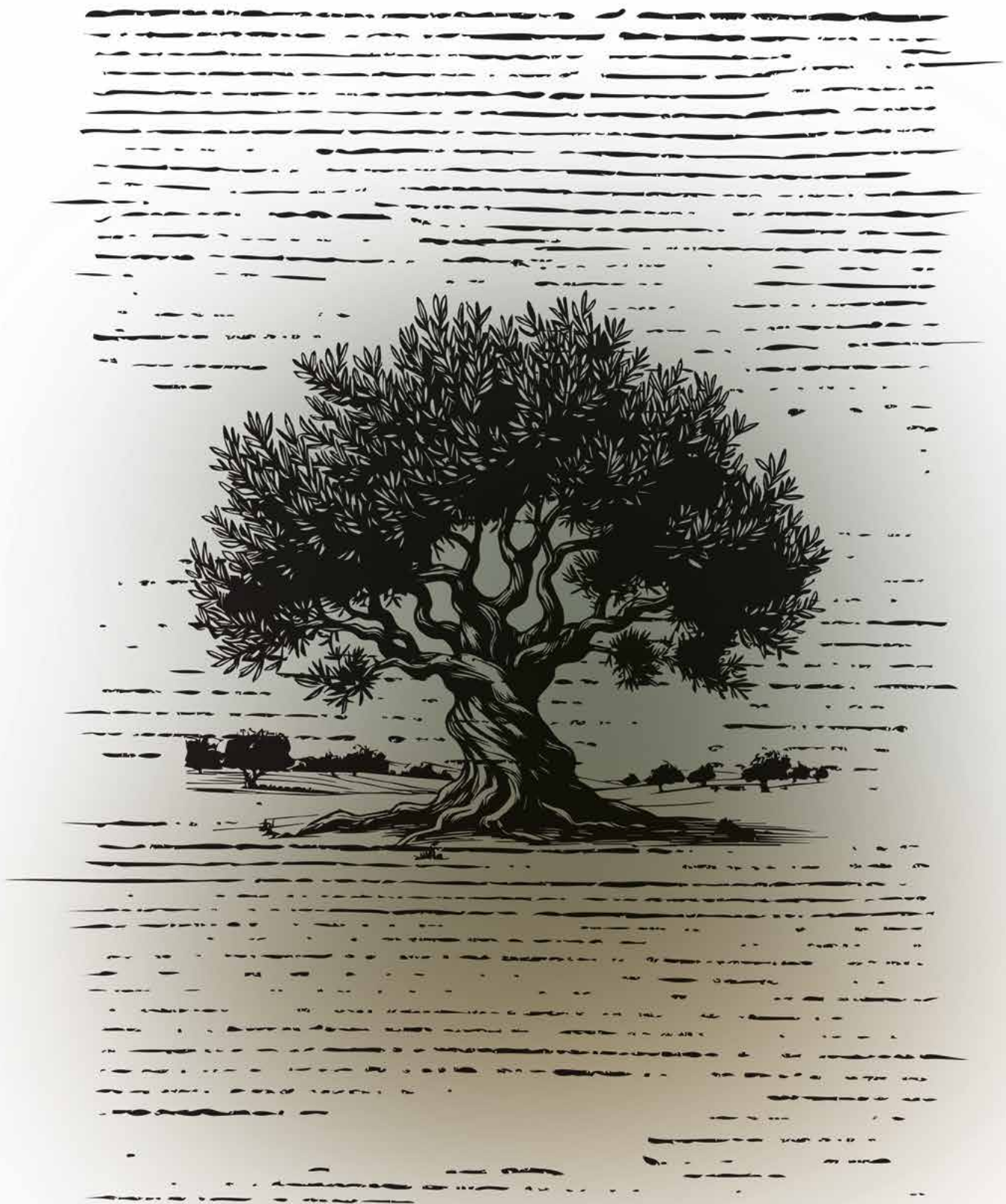


ROOTS
THROUGH
TIME

SENSE(S)
OF GREEK
NATURE



SENSE
RESTAURANT

PIZES
ΣΤΟ ΧΡΟΝΟ
ROOTS
THROUGH TIME

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

Παντζάρι | Κυανό | Κόκκινα φρούτα
Beetroot | Macedonian blue cheese "kyano" | Red Fruits

Κονσομέ άγριων χόρτων | Τσουκνίδα | Γκόγκες | Φιδές | Χαμομήλι
Wild greens consommé | Nettle | Gogges local pasta | Vermicelli | Chamomile

Κολοκυθόπιτα | Σάλτσα απο προζύμι | Σταφίδα Ζακύνθου
Μανταρίνι | Ξηροί καρποί | Ξινοτύρι
"Pumpkin pie" | Sourdough sauce | Zante raisins | Tangerine | Nuts | Sour cream cheese

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

Άρτος με τραχανά και βούτυρο απο στάκα
Bread with sour frumenty and Cretan staka butter

ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ: | CHOISE OF:

Ψάρι στα κάρβουνα | Σάλτσα σαβόρο | Ρεβυθάδα | Λιαστή τομάτα
Δενδρολίβανο | Ε.Υ.Ο.Ο. ποικιλίας Μεγαρίτικης & Βουτυρόψωμο με κεμπάπ ψαριού
Grilled catch of the day fillet | Savoro traditional sauce | Chickpeas | Sun-dried tomato
Rosemary | E.V.O.O. Megaritiki variety & Brioche with fish kebab

or

Μοσχάρι πρασοσέλινο | Μοσχαρίσια στηθοπλευρά | Ψητά πράσα
Αφρός ψητής σελινόριζας με Ελληνικό καφέ | Σάλτσα σέλινου με φυστίκι Αιγίνης
Slow cooked beef short ribs | Leek and celeriac with lemon | Roasted leeks
Celery foam with Greek coffee | Celeriac sauce with Aegina pistachio

* Για την επιλογή και των δύο σταδίων (ψάρι & μοσχάρι) | For both stages choise (fish & beef): +15 euros

Σορμπέ λεμόνι | Κράμπλ γάλακτος | Μαρέγκα | Εσπεριδοειδή
Lemon sorbet | Milk crumble | Meringue | Citrus

Καραμελωμένο καλαμποκόψωμο | Παγωτό δημητριακών | Μέλι | Βρώμη
Χαμομήλι | Πραλίνα καλαμποκιού | Brandy | Κόκκινα φρούτα
Caramelized corn brioche | Cereals ice cream | Honey | Oats
Chamomile | Corn praline | Brandy | Red fruits

Αιθήρ - Ether - Mignardise



SENSE(s)
of
GREEK
NATURE

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

Παντζάρι | Κυανό | Κόκκινα φρούτα
Beetroot | Macedonian blue cheese "kyano" | Red Fruits

Κονσομέ άγριων χόρτων | Τσουκνίδα | Γκόγκες | Φιδές | Χαμομήλι
Wild greens consommé | Nettle | Gogges local pasta | Vermicelli | Chamomile

Κολοκυθόπιτα | Σάλτσα απο προζύμι | Σταφίδα Ζακύνθου
Μανταρίνι | Ξηροί καρποί | Ξινοτύρι
"Pumpkin pie" | Sourdough sauce | Zante raisins | Tangerine | Nuts | Sour cream cheese

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

"Παστίτσιο" οσπρίων | Φακές Φενεού | Μπουκατίνι | Λαχανικά | Σαν Μιχάλη Π.Ο.Π. Σύρου
Venetian "Pastitsio Dolce" | Lentils from Feneos valley
Bucatini pasta | San Michali P.D.O. cheese

Άρτος με τραχανά και βούτυρο από στάκα
Bread with sour frumenty and Cretan staka butter

ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ: | CHOISE OF:

Πατάτα κονφί με γλάσο τομάτας | Σάλτσα με σκόρδο και δενδρολίβανο | Ρεβυθάδα
Λιαστή τομάτα | E.V.O.O. ποικιλίας Μεγαρίτικης & Βουτυρόψωμο με "κεμπάπ" πατάτας
Potato confit with tomato glaze | Rosemary and garlic tomato sauce | Chickpeas
Sun-dried tomato | E.V.O.O. Megaritikiki variety & Brioche with fish "kebab"

or

Πρασοσέλινο | Ψητή σελινόριζα | Λεμόνι | Πράσα
Αφρός σελινόριζας με Ελληνικό καφέ | Σάλτσα σέλινου με φυστίκι Αιγίνης
Leek and celeriac | Lemon | Roasted celeriac | Leeks
Celery foam with Greek coffee | Celeriac sauce with Aegina pistachio

* Για την επιλογή και των δύο σταδίων (πατάτα & πρασοσέλινο)
For both stages choise (potato & leek-celeriac): +15 euros

Σορμπέ λεμόνι | Κράμπλ γάλακτος | Μαρέγκα | Εσπεριδοειδή
Lemon sorbet | Milk crumble | Meringue | Citrus

Καραμελωμένο καλαμποκόψωμο | Παγωτό δημητριακών | Μέλι | Βρώμη
Χαμομήλι | Πραλίνα καλαμποκιού | Brandy | Κόκκινα φρούτα
Caramelized corn brioche | Cereals ice cream | Honey | Oats
Chamomile | Corn praline | Brandy | Red fruits

Αιθήρ - Ether - Mignardise

85 €



À LA CARTE

Άρτος με τραχανά και βούτυρο από στάκα
Bread with sour frumenty and Cretan staka butter
5 €

Κονσομέ άγριων χόρτων | Τσουκνίδα | Γκόγκες | Φιδές | Χαμομήλι
Wild greens consommé | Nettle | Gogges local pasta | Vermicelli | Chamomile
21 €

Μανιτάρι | Λαχανίδα | Μαύρο σκόρδο | Σπετσειरिकό | Ελαιόλαδο ποικιλίας Μάκρης
Mushroom | Kale | Black garlic | Spetsieriko spices | Makris variety E.V.O.O.
23 €

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
24 €

Πατάτα κονφί με γλάσο τομάτας | Σάλτσα με σκόρδο και δενδρολίβανο | Ρεβυθάδα
Λιαστή τομάτα | Ε.Υ.Ο.Ο. ποικιλίας Μεγαρίτικης & Βουτυρόψωμο με “κεμπάπ” πατάτας
Potato confit with tomato glaze | Rosemary and garlic tomato sauce | Chickpeas
Sun-dried tomato | E.V.O.O. Megaritiki variety & Brioche with fish “kebab”
32 €

Μοσχάρι πρασοσέλινο | Μοσχαρίσια στηθοπλευρά | Ψητά πράσα
Αφρός ψητής σελινόριζας με Ελληνικό καφέ | Σάλτσα σέλινου με φυστίκι Αιγίνης
Slow cooked beef short ribs | Leek and celeriac with lemon | Roasted leeks
Celery foam with Greek coffee | Celeriac sauce with Aegina pistachio
40 €

Ψάρι στα κάρβουνα | Σάλτσα σαβόρο | Ρεβυθάδα | Λιαστή τομάτα
Δενδρολίβανο | Ε.Υ.Ο.Ο. ποικιλίας Μεγαρίτικης & Βουτυρόψωμο με κεμπάπ ψαριού
Grilled catch of the day fillet | Savoro traditional sauce | Chickpeas | Sun-dried tomato
Rosemary | E.V.O.O. Megaritiki variety & Brioche with fish kebab
42 €

Καραμελωμένο καλαμποκόψωμο | Παγωτό δημητριακών | Μέλι | Βρώμη
Χαμομήλι | Πραλίνα καλαμποκιού | Brandy | Κόκκινα φρούτα
Caramelized corn brioche | Cereals ice cream | Honey | Oats
Chamomile | Corn praline | Brandy | Red fruits
19 €