"Δέκα Χρόνια SENSE"
Επαναπροσεγγίζοντας τις γεύσεις
που διαμόρφωσαν το ταξίδι μας

# ΡΙΖΕΣ & ΜΝΗΜΕΣ

"A Decade of SENSE"
Reimagining the memories and flavors
that shaped our journey

# ROOTS & REFLECTIONS



**-2023-**

**Ντοματοκεφτές | Δυόσμος | Φέτα Π.Ο.Π. Ηπείρου**
Tomato fritter | Mint | Epirus PDO Feta cheese

**Απάκι τόνου**
Tuna Apaki

**-2024-**

**Μακαρόν Κολοκύθα | Κανέλα | Ξινοτύρι Κρήτης**
Pumpkin Macaron | Cinnamon | Cretan sour cream cheese

**-2019-**

**Παντζάρι | Κερκυραϊκή Αγιάδα | Αμύγδαλο | Καπνιστό μύδι | Σμέουρο**
Beetroot | Corfiot Agiada cream | Almond | Smoked mussel | Raspberry



**-2021-**

***Σπετζοφάι | Ταρτάρ μοσχάρι | Πιπεριές | Κατσικίσιο γιαούρτι**
**Πατάτα | Λάδι λουκάνικου**
*Spetzofai | Beef tartare | Peppers | Goat yoghurt | Potato | Sausage oil

**-2025-**



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

**Άρτος με συνοδευτικά**
Bread with accompaniments

**-2022-**



***Μπουρδέτο | Σκορπίνα | Ρεβίθια Θεσσαλίας**
**Σταμναγκάθι | Πάπρικα Αριδαίας | Νεράντζι**
*Bourdeto | Scorpionfish | Thessaly chickpeas
ηnagathi wild greens | Paprika from Aridaia | Bitter Orange

**-2026-**

**Μοσχάρι & Κόκορας | Καπνιστή στηθοπλευρά | Κροκέτα κόκορα**
**Κρεμμύδι με μπαχαρικά | Σφέλα Μεσσηνίας |**
**Κέτσαπ ελιάς | Σάλτσα Μαυροδάφνης**
Beef & Rooster | Smoked beef short rib | Rooster croquette
Spiced onions | Messinian sfela cheese |
Black olive ketchup | Mavrodaphne wine sauce



**Σμέουρο | Μαρέγκα | Κεφίρ**
Raspberry | Meringue | Kefir

**-2021-**

**Μνήμες από μια μηλόπιτα | Καραμελωμένα μήλα**
**Κάστανο | Βρώμη | Παγωτό καρύδι**
Memories of an apple pie | Caramelized apples
Chestnut | Oats | Walnut ice cream



**Αιθήρ – Aether – Mignardises**

115 € [ Μενού 12 σταδίων | 12 courses menu ]
95 € [ Μενού 10 σταδίων | 10 courses menu ]



## WINE PAIRING

### "ELLADOS" wine pairing

**Blanc de Blanc Brut NV**, Domaine Costa Lazaridi
Vidiano, PGI Drama, Macedonia

**Hoof & Lur 2025**, Troupis Winery
Moschofilero, PGI Arcadia, Peloponnese

***Fine Rosé 2025**, Anatolikos Vineyards
Mavroudi – Assyrtiko, PGI Avdira, Macedonia

**Aiora Assyrtiko Contact Amforeas 2025**, Moschopolis Winery
Assyrtiko, PGI Thessaloniki, Macedonia

***Le Vigneron Grec Blanc 2025**, Papargyriou Estate
Assyrtiko, PGI Corinthia, Peloponnese

**Hestia 2021**, Idaia Winery
Mandilaria, PGI Crete, Crete Island

**Assyrtiko Thireos 2020**, Gkirlemis Winery
Assyrtiko, PGI Pthiotis, Thessaly

The Grand Selection 72 €
*The Short Selection 58 €

### "KOSMOS" wine pairing

**821 Blanc de Blancs de Chardonnay Brut 2023**, Le Domaine d'Henri
Chardonnay, Vin de France, Chablis, France

**Montes Cherub 2025**, Viña Montes Winery
Syrah – Grenache, DO Colchagua Valley, Chile

***Lumera 2024**, Donnafugata Winery
Nero d'Avola – Syrah – Nocera, Sicilia DOC Rosato, Italy

**Orange Gold 2023**, Gérard Bertrand
Chardonnay – Grenache Blanc – Viogner – Marsanne – Mauzac – Muscat – Clairette,
Vin de France, Languedoc, France

***Gaillardon 2021**, Domaine des Carlines
Chardonnay – Savagnin, Côtes du Jura, France

**L'Assemblage 2022**, Villard Fine Wines
Syrah – Cabernet Sauvignon – Grenache – Carignan – Carménère – Petite Sirah – Petit Verdot, DO Casablanca Valley, Chile

**Oremus Tokaji Aszú 3 Puttonyos 2022**, Oremus Winery, Vega Sicilia
Furmint –Zéta – Sárga Muskotály, OEM Tokaji, Hungary

The Grand Selection 76 €
*The Short Selection 62 €

### "NECTAR" non alcoholic pairing

**L'Excessive Blanc**, Château d'Estoublon
Muscat, Provence, France

**Zephyr Signature Rosé 0% Alcohol**, Bordeaux Families
Merlot, Bordeaux, France

**Levin Rosé Sans Alcool Fermenté**, Domaine Villa Noria
Syrah, Languedoc, France

**Sparkling Grapes**, Thörle
Riesling, Saulheim, Germany

46€

**"Δέκα Χρόνια SENSE"**
**Επαναπροσεγγίζοντας τις γεύσεις**
**που διαμόρφωσαν το ταξίδι μας**

# ΡΙΖΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΦΥΣΗΣ

"A Decade of SENSE"
Reimagining the memories and flavors
that shaped our journey

# ROOTS OF THE GREEK NATURE



**-2023-**
**Ντοματοκεφτές | Δυόσμος | Φέτα Π.Ο.Π. Ηπείρου**
Tomato fritter | Mint | Epirus PDO Feta cheese

**Απάκι σελινόριζας**
Celeriac Apaki

**-2024-**
**Μακαρόν Κολοκύθα | Κανέλα | Ξινοτύρι Κρήτης**
Pumpkin Macaron | Cinnamon | Cretan sour cream cheese



**-2019-**
**Παντζάρι | Κερκυραϊκή Αγιάδα | Αμύγδαλο | Καπνιστή Μαγιονέζα | Σμέουρο**
Beetroot | Corfiot Agiada cream | Almond | Smoked mayonnaise | Raspberry

**-2021-**
***Πιπερονάτη | Κατσικίσιο γιαούρτι | Πιπεριά Φλωρίνης στα κάρβουνα**
**Πατάτα | Λάδι πάπρικας**
*Piperonata | Goat's Yoghurt | Chargrilled Florina Pepper | Potato | Paprika Oil

**-2025-**
**Παστίτσιο Μανιταριών | Βασιλομανίταρα | Μπουκατίνι**
**Μαύρη τρούφα | Σαν Μιχάλη Π.Ο.Π. Σύρου**
Mushroom Pastitsio | Porcini | Bucatini | Black Truffle
San Michali PDO Cheese





**Άρτος με συνοδευτικά**
Bread with accompaniments

**-2022-**
***Καρότο BBQ στα κάρβουνα | Ρεβίθια Θεσσαλίας**
**Σταμναγκάθι | Πάπρικα Αριδαίας | Νεράντζι**
*Chargrilled BBQ Carrot | Thessaly Chickpeas | Stamnagathi
Aridaia Paprika | Bitter Orange

**-2026-**
**Πατάτα² | Καπνιστή πατάτα | Κροκέτα πατάτας με Αρσενικό Νάξου**
**Κρεμμύδι με μπαχαρικά | Σφέλα Μεσσηνίας**
**Κέτσαπ ελιάς | Σάλτσα Μαυροδάφνης**
Potato² | Smoked Potato | Potato Croquette with Naxos Arseniko Cheese
Spiced Onion | Messinian Sfela Cheese | Black Olive Ketchup | Mavrodaphne Wine Sauce

**Σμέουρο | Μαρέγκα | Κεφίρ**
Raspberry | Meringue | Kefir

**-2021-**
**Μνήμες από μια Μηλόπιτα | Καραμελωμένα μήλα**
**Κάστανο | Βρώμη | Παγωτό καρύδι**
Memories of an apple pie | Caramelised apples
Chestnut | Oats | Walnut ice cream



**Αιθήρ – Aether – Mignardises**

95 € [ Μενού 12 σταδίων | 12 courses menu ]
85 € [ Μενού 10 σταδίων | 10 courses menu ]



## WINE PAIRING

### "GAIA" wine pairing

**Blanc de Blanc Brut NV**, Domaine Costa Lazaridi
Vidiano, PGI Drama, Macedonia

**Hoof & Lur 2025**, Troupis Winery
Moschofilero, PGI Arcadia, Peloponnese

***Fine Rosé 2025**, Anatolikos Vineyards
Mavroudi – Assyrtiko, PGI Avdira, Macedonia

**Aiora Assyrtiko Contact Amforeas 2025**, Moschopolis Winery
Assyrtiko, PGI Thessaloniki, Macedonia

***Le Vigneron Grec Blanc 2025**, Papargyriou Estate
Assyrtiko, PGI Corinthia, Peloponnese

**Agathoto 2025**, Ktima Kyr-Yianni
Xinomavro, PGI Macedonia, Naousa, Macedonia

**Assyrtiko Thireos 2020**, Gkirlemis Winery
Assyrtiko, PGI Pthiotis, Thessaly

The Grand Selection 72 €
*The Short Selection 58 €

### "ATLAS" wine pairing

**821 Blanc de Blancs de Chardonnay Brut 2023**, Le Domaine d'Henri
Chardonnay, Vin de France, Chablis, France

**Montes Cherub 2025**, Viña Montes Winery
Syrah – Grenache, DO Colchagua Valley, Chile

***Lumera 2024**, Donnafugata Winery
Nero d'Avola – Syrah – Nocera, Sicilia DOC Rosato, Italy

**Orange Gold 2023**, Gérard Bertrand
Chardonnay – Grenache Blanc – Viogner – Marsanne – Mauzac – Muscat – Clairette,
Vin de France, Languedoc, France

***Gaillardon 2021**, Domaine des Carlines
Chardonnay – Savagnin, Côtes du Jura, France

**Pinotage Rosé 2026**, Kaapzicht Wine Estate
Pinotage, WO Stellenbosch, Western Cape, South Africa

**Oremus Tokaji Aszú 3 Puttonyos 2022**, Oremus Winery, Vega Sicilia
Furmint –Zéta – Sárga Muskotály, OEM Tokaji, Hungary

The Grand Selection 76 €
*The Short Selection 62 €

### "NECTAR" non alcoholic pairing

**L'Excessive Blanc**, Château d'Estoublon
Muscat, Provence, France

**Zephyr Signature Rosé 0% Alcohol**, Bordeaux Families
Merlot, Bordeaux, France

**Levin Rosé Sans Alcool Fermenté**, Domaine Villa Noria
Syrah, Languedoc, France

**Sparkling Grapes**, Thörle
Riesling, Saulheim, Germany

46€