

## A LA CARTE MENU

### OPEKTIKO

#### **Parfait Foie Gras**

Καπνιστό Χέλι, Σόγια, Μαϊντανός, Χρένο 55€

#### **Χτένια**

Σέλινο, Φαγόπυρο, Σελινόριζα 52€

#### **Χαβιάρι Ossetra**

Κόκκινες Γαρίδες, Καρύδα, Yuzu 65€

### KYRIOS PIATO

#### **Πεσκανδρίτσα**

Κρεμμύδι, Μπύρα, Ponzu, Πιπέρι Kampot 50€

#### **Γλυκάδια**

Τοπιναμπούρο, Καφές, Γλυκόριζα, Δάφνη 60€

#### **Ζαρκάδι**

Παστινάκι, Εσαλότ, Σαμπούκο 65€

#### **Άγρια Πάπια Mallard Pithivier**

Foie Gras, Μανιτάρια Κανθαρέλλα, Μαύρη Τρούψα, Σταφύλι, Φύλλα 140€  
(για 2 άτομα, προπαραγγελία 48 ώρες)

#### TYPIA

από το Τρόλεϊ 28€

### ΓΛΥΚΟ

#### **Λουίζα**

Πράσινο Μήλο, Γιαούρτι, Λεμονόχορτο 20€

#### **Σοκολάτα**

Φρούτα του πάθους, Καραμέλα, Μπαχαρικά 20€

#### **Μαύρο Σουσάμι**

Καρύδα, Χρένο, Yuzu 20€

Executive chef Arnaud Bignon

Οι πικές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-πιμολόγιο).