

Μενού γευσιγνωσίας 90,00

Nasi lemak,

Χταπόδι, sambal , macaron ρυζιού, αγγούρι στο grill, φιστίκι.

Ταραμάς,

Αχλάδι, ταραμάς, κολοκυθάκι, σπαράγγι, αλμυρίκι

Σκουμπρί,

Nogi, λακέρδα, μαρούλι, πικρό λεμόνι, καπαρόφυλλα, κρεμμύδι σε ζύμωση.

Αυγό ορτυκιού,

Σπανάκι φρικασέ, λάδι άνηθου, χαβιάρι κυκλόπτερου. (Thesauri χαβιάρι Ossetra, Malossol +20)

Foie gras,

Χαρούπι, χέλι, foie gras, πράσινο μήλο.

Πάπια,

Κράκερ, κρασί πόρτο, miso, μύτες κακάο.

Παντζάρι,

Comte, αγριοράπανο, εστραγκόν.

Τόνος,

Chutney από πράσινο chili, aguachile, φύκι

Μύδια,

Κίτρινο κάρυ, φασολάκια, μπάμια στη σχάρα, βατόμουρο, κόλιανδρος.

Μπακαλιάρος,

Λαγόχορτο, σελινόριζα, king oyster.

Μαϊτάκε,

Αγκινάρα Ιερουσαλήμ, φουντούκι, ume kosho, miso.

Ορτύκι,

Κολοκύθα, κύμινο, χουρμάς, ηλιόσπορος, αρμπαρόριζα, πιπέρι Szechuan.

Φουά γκρα,

Sudachi, μάραθος, ιβίσκος, παλαιωμένη σόγια, σταφύλι, καθαρέλλα σε πίκλα. (+22)

Βόειο,

Λευκή μελιτζάνα, miso, υδρόμελο, σουσάμι. (Βόειο Kobe A5 +35)

Μανταρίνι,

Μέλι, κρόκος Κοζάνης.

Μήλο,

Amaretto, βανίλια, μηλίτης, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, speculos.

Σοκολάτα,

Φουντούκι, toffee, dacquoise, feuilletine .

Mignardises