

## MENU DEGUSTATION

### VOLCANO

**Μαριναρισμένη τομάτα** με κρίθινη κουλούρα, κοπανιστή Μυκόνου και τσιτσίραβλα.  
**Marinated tomato** with barley roll, koranisti Mykonos PDO cheese and "tsitsiravla" greens.  
**Anhydrous Aidani | ΠΓΕ Κυκλάδες - PGI Cyclades**

...

**Απόχτι μοσχαρίσιο** με τραγανό κανταΐφι, κρέμα από φιστίκια Αιγινής και γραβιέρα Κρήτης.  
**Veal "Arochti "** (: carpaccio) with crunchy kataifi, pistachio cream from Aegina PDO and Cretan gruyère cheese PDO.  
**Anhydrous Grace | ΠΓΕ Κυκλάδες - PGI Cyclades**

...

**Παπαρδέλες παστιτσάδα** με τρυφερό κοτόπουλο, τραγανή πέτσα κοτόπουλου και κρέμα γραβιέρας.  
**Greek "Pastitsada"** with pappardelle with tender chicken, crunchy chicken skin and gruyère cheese cream.  
**Avantis Μανροκουντούρα | ΠΓΕ Εύβοια - PGI Evia**

...

**Dasquoise μπαχαρικών** με χουρμά, παγωτό γλυκοπατάτας και κομποτέ φρούτων με καρύδια.  
**Dasquoise of spices** with date, sweet potato ice cream and fruit compôte with walnuts.  
**Anhydrous Sweet Sun | ΠΓΕ Κυκλάδες - PGI Cyclades**

Τιμή ανά άτομο | Price per person  
60.00 €