

MENU DEGUSTATION

Mare Menu

Tarama – Bottarga Homemade white taramas with bottarga and crispy bread
Ταραμάς αυγοτάραχο Σπιτική λευκή ταραμοσαλάτα με τρίμμα αυγοτάραχο και
φρυγανισμένο ψωμί.

Anhydrous Afoura | ΠΟΠ Σαντορινη - PDO Santorini

Tuna “Giouvarlaki” Fresh tuna, fresh spring onions, herbs, crispy rice, and creamy
egg-lemonsauce

Γιουβαρλάκι τόνου Φρέσκος τόνος, φρέσκο κρεμμυδάκι, μυρωδικά, τραγανό ρύζι και
κρεμώδες αυγολέμονο

Anhydrous Santorini | ΠΟΠ Σαντορινη - PDO Santorini

Grilled Octopus Fava, caramelized onion in sweet wine, tomato, and capers
Χταπόδι στη σχάρα Φάβα, καραμελωμένο κρεμμύδι σε γλυκό κρασί, ντομάτα και κάπαρη

Aidani | ΠΓΕ Κυκλάδες – PGI Cyclades

Sea bass sautéed Celery root purée, sautéed spinach, and lemongrass sauce

Λαβράκι σωτέ Πουρέ σελινόριζας, σωτέ σπανάκι και σάλτσα lemongrass

Anhydrous Krama | ΠΟΠ Σαντορινη - PDO Santorini

Manhatan Cheesecake New York-style with tomato marmalade

Μανχάταν Τσιζкеικ με μαρμελάδα ντομάτας

Sweet sun | ΠΓΕ Κυκλάδες – PGI Cyclades

Price per person / Τιμή ανά άτομο

105€