

MENU DEGUSTATION

Anhydrous Menu

Nicoise salad fresh tuna tataki, haricot beans, eggs, baby potatoes, cherry tomatoes, lemon and olive oil dressing
Σαλάτα νισουάζ με φρέσκο τόνο, φασόλια, αυγά, baby πατάτες, τοματίνια, ντρέσινγκ με λεμόνι και λάδι

Athenian fish salad, fresh fish, homemade mayonnaise, potatoes, green peas, capers and herbs
Αθηναϊκή σλάτα με φρέσκο ψάρι, σπιτική μαγιονέζα, πατάτες, αρακά, κάπρι και μυρωδικά

Santorini | ΠΟΠ Σαντορινη - PDO Santorini

Calamari Carbonara, guanciale, truffle cream, egg yolk, black pepper
Καρμπονάρα με καλαμάρι, guanciale, κρέμα τρούφας, κρόκο αυγού, μαύρο πιπέρι

Anhydrous Afoura | ΠΟΠ Σαντορινη - PDO Santorini

Aegean Sea Fresh fish - greek traditional recipe with poached fish, potatoes and herbs
Φρέσκο ψάρι - παραδοσιακή συνταγή με ψάρι πωσέ, πατάτες και μυρωδικά

Icon | ΠΟΠ Σαντορινη - PDO Santorini

Souflee Meletini white chocolate with mastic and spices
Σουφλέ Μελετίνι με λευκή σοκολάτα, μαστίχα και μπαχαρικά

Sweet Sun | ΠΓΕ Κυκλάδες – PGI Cyclades

Price per person / Τιμή ανά άτομο
130€

*Water is included in rate