

COR GASTRONOMY MENU



ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΑΠΟ ΚΑΜΟΥΤ* / KAMUT SOURDOUGH**

Με βούτυρο Échiré και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

With Échiré butter and extra virgin olive oil

ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ* / ORGANIC SALAD**

Με παρμεζάνα, καβουρδισμένα φουντούκια και βινεγκρέτ τρούφας

With parmesan, roasted hazelnuts and truffle vinaigrette

ΠΑΤΕ ΦΟΥΑ ΓΚΡΑ* / FOIE GRAS PARFAIT**

Με μούρα, φιστίκι Αιγίνης και μπριός με umeboshi

With berries, Aegina pistachio and umeboshi brioche

ΨΗΤΗ ΚΟΛΟΚΥΘΑ* / ROASTED PUMPKIN**

Με πεκορίνο, γύρη μελισσών και shio koji

With pecorino, bee pollen and shio koji

ΑΡΝΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ* / LAMB LOIN**

Με μανιτάρια καθαρέλες, κολράμπι, κύμινο και σάλτσα αρνιού

With girolles, kohlrabi, cumin and lamb jus

ΛΕΜΟΝΟΚΡΕΜΑ ΜΕ ΣΟΡΜΠΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ* / LEMON CURD WITH YOGURT SORBET**

Από πρόβειο γάλα και λουίζα

From sheep yogurt and lemon verbena

*Το πιάτο σερβίρεται στη μέση (μία μερίδα ανά δύο άτομα)

**Sharing-style dish (one serving per two people)

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard®

60€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 20%

Exclusively for Mastercard® cardholders

60€ / person, including 20% discount