

ETHIMO

MENU



ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ* / SOURDOUGH COUNTRY BREAD**

Βιολογικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, θαλασσινό αλάτι

Organic extra virgin olive oil, sea salt

ΤΑΡΑΜΑΣ* / TARAMAS**

Αυγά μπακαλιάρου, αυγοτάραχο Μεσολογγίου, λεμόνι

Cod roe, Messolonghi bottarga, lemon

ΠΙΤΑ ΣΤΗΝ ΘΡΑΚΑ* / CHARCOAL PITA**

Βαρελίσια φέτα, γραβιέρα Κρήτης, θυμαρίσιο μέλι, σουσάμι

Barrel-aged feta, Cretan graviera, thyme honey, sesame

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ* / SEASONAL FRUIT SALAD**

Άγρια ρόκα, χαλούμι ωρίμανσης, ψητά ντοματίνια

wild rocket, aged halloumi, roasted cherry tomatoes

ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ* / DOLMADAKIA**

Με ρύζι, μυρωδικά και σάλτσα αυγολέμονο

With rice, herbs and egg-lemon sauce

ΑΡΝΑΚΙ* / LAMB**

Παραδοσιακό γιουβέτσι στην γάστρα, ξινόμαυρο, ξερή μυζήθρα

Traditional giouvetsi baked in a clay pot, xinomavro wine, dried mizithra cheese

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

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

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard®

45€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 20%

Exclusively for Mastercard® cardholders

45€ / person, including 20% discount

ETHIMO

M E N U



ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΣΤΗΘΟΠΛΕΥΡΑ* / BEEF SHORT RIBS**

Ξινός τραχανάς, βαρελίσια φέτα, μαύρη τρούφα

Sour trachanas, barrel-aged feta, black truffle

ή / or

ΜΑΝΕΣΤΡΑ ΑΓΡΙΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ* / WILD MUSHROOM MANESTRA** (V)

Μανιτάρια πλευρώτους, μαύρη τρούφα, φασκόμηλο

King oyster mushrooms, black truffle, sage

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ* / ORANGE PIE**

Κρέμα πορτοκάλι, ναμελάκα λευκής σοκολάτας, παγωτό μαστίχα

Orange cream, white chocolate namelaka, mastiha ice cream

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

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

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard®

45€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 20%

Exclusively for Mastercard® cardholders

45€ / person, including 20% discount