

AMYTH

M E N U



ΕΥΧΑΡΙΣΤΗΣΗ ΣΤΟΝ ΟΥΡΑΝΙΣΚΟ / AMUSE BOUCHE

ΜΠΟΥΡΑΤΑ ΤΥΡΙ ΜΕ ΨΗΜΕΝΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ / BURRATA CHARRDED PEACH

Μαριναρισμένες ντομάτες κολοκυθάκια, πουρές βασιλικού, φιστίκι σε παλαιωμένο μπαλσάμικο, τραγανό ψωμί ζύμης

Marinated tomatoes zucchini, basil puree, pistachio aged balsamic, crispy sourdough

ή / or

«ΜΠΑΚΛΑΒΑ» / BAKED BAKLAVA

Με μαλακό τυρί Brie και μαρμελάδα ντομάτας

With Brie and tomato jam

CARNAROLI RIZOTO ΜΕ ΣΑΦΡΑΝ / CARNAROLI SAFFRON RISOTTO

Με απαλά ψημένα μάγουλα Ιβηρικού χοιρινού, με σαφράν και αργομαγειρεμένα ντοματίνια

Gently braised Iberico pork cheeks saffron and slow cooked cherry tomatoes

ή / or

ΑΓΡΙΟ ΛΑΒΡΑΚΙ ΜΕΣΟΓΕΙΟΥ/ WILD MEDITERRANEAN SEA BASS

Με καφέ βούτυρο, τραγανές κάππαρες, σέλερι ψημένο με αλάτι και λεμόνι

Brown butter, crispy capers salt baked celeriac and lemon

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ ΑΠΟ ΤΟ ΚΑΡΟΤΣΙ / DESSERT TROLLEY

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard

65€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 10%

Exclusively for Mastercard cardholders

65€ / person, including 10% discount

AMYTH

VEGAN MENU



ΣΑΛΑΤΑ ΗΛΙΟΣ / THE HELIOS SALAD (V)

Μαριναρισμένες ντομάτες, αγγουράκι, αβοκάντο με ανάμικτα φύλλα και φρέσκα μυρωδικά

Marinated tomatoes, cucumber, avocado with mixed leaves and fresh herbs

ΤΡΑΓΑΝΑ ΚΑΛΑΜΠΟΚΑΚΙΑ / CRISP CORN RIBS (V)

Με καυτερή χορτοφαγική μαγιονέζα

With chilli vegan mayonnaise

«ΣΤΕΙΚ» ΑΠΟ ΖΥΜΩΜΕΝΟ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ / FERMENTED CAULIFLOWER STEAK (V)

Χρυσά σταφύδια, σως κάπαρης

Golden raisins, caper dressing

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ ΑΠΟ ΤΟ ΚΑΡΟΤΣΙ / DESSERT TROLLEY (V)

Vegan (V)

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard
65€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 10%

Exclusively for Mastercard cardholders
65€ / person, including 10% discount