

ETHIMO

M E N U



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

ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ* / CHERRY TOMATOES**

Κατσίκισιο τυρί, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

Goat's cheese, extra virgin olive oil

ΒΟΔΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ ΤΑΡ-ΤΑΡ* / BEEF FILLET TARTARE**

Μελίχλωρο Λήμνου, τηγανιτές πατάτες

Melichloro cheese from Lemnos, French fries

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ* / CHARCOAL-GRILLED OCTOPUS**

Φάβα Σαντορίνης, ξύδι περγαμόντο, φρέσκο κρεμμυδάκι

Santorini fava, bergamot vinegar, spring onion

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΓΑΡΙΔΑΣ* / SHRIMP GIOUVETSI**

Φρέσκια ντομάτα, κονιάκ Μεταξά, βασιλικός

Fresh tomato, Metaxa brandy, basil

*Σερβίρεται στη μέση, ανά δύο άτομα ή προσαρμοσμένο για μονό αριθμό επισκεπτών

**Sharing-style dish for two, with adjustments made for odd-numbered guests

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard

65€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 10%

Exclusively for Mastercard cardholders

65€ / person, including 10% discount

ETHIMO

M E N U



ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ / MILK-FED VEAL

Πατάτες τηγανιτές, άγρια ρίγανη

French fries, wild oregano

ή / or

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΡΑΒΙΟΛΙ / HANDMADE RAVIOLI

Άγρια μανιτάρια, μαύρη τρούφα, φασκόμηλο, ανθότυρο

Wild mushrooms, black truffle, sage, anthytyro cheese

ΒΑΣΚΙΚΟ ΤΣΙΖΚΕΙΚ* / BASQUE CHEESECAKE**

Ανθότυρο, μαρμελάδα κίτρου, γύρη

Anthytyro cheese, citron preserve, pollen

*Σερβίζεται στη μέση, ανά δύο άτομα ή προσαρμοσμένο για μονό αριθμό επισκεπτών

**Sharing-style dish for two, with adjustments made for odd-numbered guests

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard

65€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 10%

Exclusively for Mastercard cardholders

65€ / person, including 10% discount