



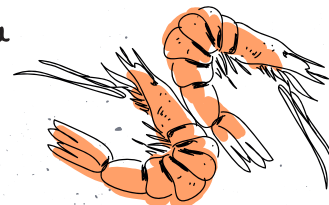
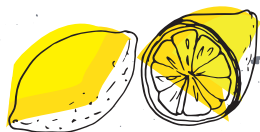
Linovatis

# ΟΣΤΡΑΚΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑ



Ανα Τεμάχιο

- Στρείδια Γαλλίας 3.50
- Στρείδια Ιαπωνίας 4.50
- Γυαλιστερές 2.50
- Κυδώνια 2
- Μηλοκύδωνα 4,50
- Αχινός Ψίχα 19
- Φούσκος 15
- Βρήκαμε και σας Φέραμε... ?
- Μπώλ για 4 Άτομα 60



18  
• **Λαβράκι Αμφρακικού** αρωματισμένο με Μάνγκο, "ψημένο" σε χυμό Εσπεριδοειδών και Γλυκοπατάτα.

17  
• **Μαριναρισμένο Κατόνι σε Μοσχοδέμονο**, sous vide Κουβουτίδι και τρικάλα λευκού Κρεμμυδιού.

22  
• **Sashimi Μοσχάρι με Οστράκα Κυδώνια**, μαριναρισμένα σε Γλυκοδέμονο, εάλτσα Μπίσκ και μαύρο Ελληνικό Χαβιάρι.

5,50  
• **Στρείδι μαγειρεμένο σε χονδρό Αλάτι** με Στανάκι και εάλτσα Champagne.

15  
• **Πιτάκια Σκορπίνας**, Σταρναγκάδι, λευκός και μαύρος Ταπαμάς.

16  
• **"Μαπαρένα" κόκκινα Τοματίνια**, Βασιλικός, Ελιά, Κρίταμο, Πίτα Χαρούτι και Γαρίδα οχάρας.

12  
• **Σαλάτα Ρόκα, Στανάκι**, εάλτσα Γκοργκοντζόλας, ψημένο Φυστίκι και "μαρμελάδα" από Φρούτα του Δάσους.

14  
• **Φακή, Γαρίδες οχάρας**, Αρακάς, Καρότο και dressing Γκρέιφφρουτ.

17  
• **Αχνισμένα Μύδια, Κυδώνια και Γυαλιστερές** σε Σινάπι, πάστα Μοσχοδέμονου, προζυμένιο Ψωμί με Θυράρι.

24  
• **Sous vide Μοσχαρίσιος Πικάνις**, κατηνιστή Γαρίδα, Κριδαράκι με εάλτσα Champagne και Βούτυρο μυρωδικών.

7,50  
• **Μους λευκής σοκολάτας**, Κουτί Μάνγκο αρωματισμένο με Passion Fruit.

2,50  
• **Το Ψωμί της Betty**

👨‍🍳 Chef: Κωνσταντίνος Γιαννακός

ΟΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ (€)



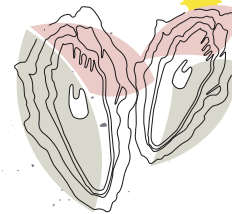
Linovatis.

# SHELLFISH & MORE



Per item

- French Oysters 3.50
- Japanese Oysters 4.50
- Smooth Clams 2.50
- Cockles 2
- Hard Shell Clams 4,50
- Sea Urchin 19
- Sea Squirts 15
- We Found & Brought You... ?
- Bowl For 4 People 60



- **Flavoured Sea Bass** with Mango, "cooked" in Juice of Citrus Fruits and Sweet Potato. 18
- **Green Salad**, Gorgonzola sauce, Salty Berries Jam and pistachio. 12

- **Lime marinated Tub Gurnard Fish**, sous vide Cauliflower and pickled white Onions. 17
- **Brown Lentils** and **Grilled Shrimps** with Green Peas, Carrot and Greipfruit sauce. 14

- **Lime marinated Beef Fillet with Cockles**, sauce Bisque and Greek Caviar. 22
- **Steamed Mussels, Cockles** and **Smooth Clams**, Mustard seed, Lime and naturally leavened Thyme-Bread. 17

- **Grilled Oyster** with Spinach and Champagne sauce. 5,50
- **Sous vide Beef Picanha**, smoked Shrimps, Butter Orzo Pasta and Champagne sauce. 24

- **Scorpionfish Pie**, wild Chicory with white and black Fish Roe dip. 15
- **White Chocolate Mousse**, flavoured Mango Coulis with Passion Fruit. 7,50

- **Cherry Tomatoes**, Basil, Olives, grilled Shrimps, Rock Samphire & Carob Pita Bread. 16
- **Betty's Bread** 2,50

Chef: Konstantinos Giannakos

ALL PRICES ARE IN EURO (€)