



Bounty of the Seas

Amuse bouche

Treasure pearl

Gillardeau oyster in crust of citrus pearls, sea textures, aged rum syrup on dry ice

Gillardeau στρείδι σε κρούστα με πέρλες από κίτρο, υφές από θάλασσα, Και σιρόπι από παλαιωμένο ρούμι σε ξηρό πάγο

Natural coastland

Sea urchin

***Sea urchin textures, steamed in coconut milk, finger lime, sea urchin avocado puree, pickled shimeji mushrooms
With black caviar on sea urchin blackberry sorbet***

Υφές αχινού ατμού σε γάλα καρύδας, finger lime, κρέμα αχινού με αβοκάντο, πίκλα από μανιτάρι shimeji , μαύρο χαβιάρι, πάνω σε αχινό με σορμπέ μαύρου μούρου

Stranger Tides

Blue crab

Blue crab tartar with passion fruit, citrus, cashew crumble, black garlic syrup, smoked aged rum dressing, tropical fruits textures, in our citrus herb smoke

Μπλε καβούρι με φρούτα του πάθους, κίτρο, κραμπλ από κάσιους , σιρόπι μαύρου σκόρδου, dressing από καπνιστό παλαιωμένο ρούμι & υφές τροπικών φρούτων σε δικό μας καπνό από αρωματικά εσπεριδοειδή

Main course

Infinity red

Crayfish cappelletti

***Cappelletti pasta two sides with crayfish mousse, fresh herbs, strawberry osmosis textures, red caviar,
In a crayfish Bisque strawberry emulsion***

*Cappelletti pasta δύο πλευρών με μους καραβίδας & φρέσκων αρωματικών,
υφές από φράουλα σε ώσμωση,
Κόκκινο χαβιάρι, σε μπισκ και γαλάκτωμα καραβίδας με φράουλα*

Above the deep

Yellow Fin Tuna

***Yellow Fin tuna, citrus crust in charcoal from our Cove, sea fennel puree in coconut milk,
Pickled radish, tropical lychee chutney and coconut star anise foam***

Κιτρινόπτερος τόνος σε κρούστα εσπεριδοειδών, πάνω σε καρβουνάκια από τη σπηλιά μας με κρέμα κρίταμο σε γάλα καρύδας, πίκλα ραπανάκι, τσατνει τροπικού λιτσι, αφρό από καρύδα και αστεροειδή γλυκάνισο

Pre dessert

Compass

Choux craquelin, Brazil nuts, cremeux white Chocolate Ivoire, mango textures & opaline crust

Σου κρακελιν, brazil nut, κρεμε λευκής σοκολάτας ivoire, υφές μάνγκο και κρούστα οπαλίνα

Dessert

Secret map

Caribbean textures, coconut citrus crumble, Jamaican almond cream in isomaltose spheres, lychee with aged rum compote, passion fruit cremeux, star anise meringue

Υφές Caribbean με κραμπλ καρύδας και citrus, jamaican κρέμα αμυγδάλου σε σφαίρες ισομαλτόζης, compote από λίτσι με παλαιωμένο ρούμι, cremeux φρούτου του πάθους και αστεροειδή γλυκάνισο



Paths of Compass

Amuse bouche

Black diamond

Black diamond Wagyu beef tartare with fresh herbs, finger lime, raspberry textures in gold leaf

Μαύρο Διαμάντι με Wagyu beef tartare συνοδείας φρέσκων αρωματικών, finger lime και υφές από κόκκινα μούρα, σε φύλλο χρυσού

Lamb south coast

Lamb terrine with kiwi in passion fruit textures, with a herb crust and exotic foam espuma of parsnip puree, aged white rum emulsion and coconut milk

Τερίνα από μπουτι αρνι με ακτινίδιο, υφές φρούτων του πάθους σε κρούστα αρωματικών με παστινάκι απο πουρέ εσπούμα, εξωτικό αφρό και γαλάκτωμα απο παλαιωμένο ρουμι με γάλα καρύδας

Sequence of blossoms

Zucchini blossoms in a sweet citrus blanket, wild mushroom mousse, star fruit coulis, cucumber gazpacho osmosis and aged white rum

Κολοκυθοανθοί σε γλυκό πέπλο από κίτρο, μους από άγρια μανιτάρια, κουλί καραμπόλα, γκασπάτσο αγγουριού σε ώσμωση και παλαιωμένο λευκό ρούμι

Main course

Shipwreck land

Striploin in charcoal salsify root, pickled shimeji, celery root puree, Brazilian nuts, papaya chutney and blackberry textures in our citrus smoke

Striploin με σαλσίφι σε μορφή καρβουνάκι, πίκλα σιμετζι, πουρέ σελινόριζας και Brazilian nuts με τσατνει παπάγιας και υφές από μαύρα μούρα, σε δικό μας αρωματικό καπνό κίτρου

Deep dungeon

Veal fillet bone marrow, pine smoked tapioca with edamame bean textures in avocado and mango, citrus aromas, bone marrow sauce, mango black aged rum syrup

Φιλέτο από μοσχαράκι γάλακτος με μεδούλι, υφές tapioca με φασολάκια edamame σε αβοκάντο και μάνγκο, αρώματα κίτρου, σάλτσα bone marrow και σιρόπι από παλαιωμένο μαύρο ρούμι με μάνγκο

Pre dessert

Gemstone

Chocolate bitter stone, pineapple crèmeux in fresh herbs, white aged rum pearls

Βραχάκι σοκολάτας μπίτερ με κρεμέ ανανά σε φρέσκα μυρωδικά και πέρλες από παλαιωμένο λευκό ρούμι

Dessert in front of your eyes

Map outcrop

Chocolate textures and Caribbean namelaka wild stones with caramel liquid, cacao herb soil, shimeji syrup osmosis and lychee tropical emulsion

Υφες σοκολάτας με άγρια βραχάκια λευκής ναμελάκας υγρή καραμέλα και χώμα κακάο με αρώματα, μανιτάρια shimeji με σιρόπι σε ώσμωση και τροπικό γαλάκτωμα λίτσι