

treehouse

chef Dimitris Pamporis

wine pairing

menu I

100/pp

6 Glass
90/pp

Snacks

Crab tacos, celery,
Oscierta caviar

Waffle, bottarga,
raspberry, baeri caviar

Compte cheese tart, beetroot,
pecan, 10 years aged sherry

Menu

Sea urchin &
Kilados shrimp

White asparagus, blood orange

Flan foie gras
with Kampot pepper

Pineapple, lemon cream, coffee

Fish of the day

Mushroom, caramelized onion,
onion stew, almond

Kobe Japan
& Kristal caviar

Turnip, potato, truffle

Pre- dessert
«Bellini»

Dessert's
Hazelnut

Vanila Parfait, caramel

Migniardise

Champagne Roger
Coulon Heri Hodie
1er Cru nv

Champagne Roger
Coulon Heri Hodie
1er Cru nv

Les Enfants Sauvage,
Bouche du Soleil 2022

Clos des Vignes du
Mayne Macon-Cruzille
"Aragonite"

J.L. Chave Selection
Hermitage Farconnet
2020

Vinsanto Argyros
Late Release 2002

menu II

140/pp

9 Glass
120/pp

Snacks

Anchovy, mussels, fishbone

Crab tacos, celery,
Oscierta caviar

Waffle, bottarga,
raspberry, baeri caviar

Compte cheese tart, beetroot,
pecan,
10 years aged sherry

Crab apple, verbena, ginger

Menu

Sea urchin &
Kilados shrimp

White asparagus, blood orange

Amberjack

Cucumber, smoked eel, oyster

Flan foie gras
with Kampot pepper

Pineapple, lemon cream, coffee

Fish of the day

Mushroom, caramelized onion,
onion stew, almond

Grilled pigeon

Cassis, pumpkin, kale

Kobe Japan
& Kristal caviar

Turnip, potato, truffle

Pre- dessert
«Bellini»

Dessert's

Corn

Passion fruit, hippophaes sorbet

Hazelnut

Vanila Parfait, caramel

Miniardise

Champagne Roger
Coulon Heri Hodie
1er Cru nv

Thymiopoulos,
Blanc de Coteaux 2020

Les Enfants Sauvage,
Bouche du Soleil
2022

Clos des Vignes
du Mayne Macon-
Cruzille "Aragonite"

Dalamaras
Paliokalias 2022

J.L. Chave Selection
Hermitage Farconnet
2020

Vinsanto Argyros
Late Release 2002

Vinsanto Argyros
Late Release 2002

In case you have an allergy,
please let us know

treehouse

chef Dimitris Pamporis

menu I

100/αα

6 ποτήρια
90/pp

Snacks

Tacos με καβούρι, σέλινο,
χαβιάρι Oscietra

Βάφλα, αυγοτάραχο, χαβιάρι baeri

Τάρτα με τυρί compte, παντζάρι,
pecan, sherry 10 ετών

Menu

Αχινός και γαρίδα Κοιλιάδας

Λευκό σπαράγγι, σαγκουίι

Flan foie gras
με πιπέρι Kampot

Ανανάς, κρέμα λεμόνι, καφές

Ψάρι ημέρας

Μανιτάρια, κρεμμύδι καραμελωμένο,
ζωμός κρεμμύδι, αμύγδαλο

Kobe Japan
και χαβιάρι Kristal

Γογγύλι, πατάτα, τρούφα

Pre- dessert
«Bellini»

Dessert's
Φουντούκι

Parfait βανίλια, καραμέλα

Migniardise

Champagne Roger
Coulon Heri Hodie
1er Cru nv

Champagne Roger
Coulon Heri Hodie 1er
Cru nv

Les Enfants Sauvage,
Bouche du Soleil 2022

Clos des Vignes du
Mayne Macon-Cruzille
"Aragonite"

J.L. Chave Selection
Hermitage Farconnet
2020

Vinsanto Argyros
Late Release 2002

menu II

140/pp

9 ποτήρια
120/pp

Snacks

Γαύρος ξιδάτος,
μύδια, ψαροκόκαλο

Tacos με καβούρι,
σέλινο, χαβιάρι Oscietra

Βάφλα, αυγοτάραχο, χαβιάρι baeri

Τάρτα με τυρί compte, παντζάρι,
pecan, sherry 10 ετών

Ξινόμηλο, λουίζα, ginger

Menu

Αχινός και γαρίδα Κοιλιάδας

Λευκό σπαράγγι, σαγκουίι

Μαγιάτικο

Αγγουράκια, καπνιστό χέλι, στρείδι

Flan foie gras
με πιπέρι Kampot

Ανανάς, κρέμα λεμόνι, καφές

Ψάρι ημέρας

Μανιτάρια, κρεμμύδι καραμελωμένο,
ζωμός κρεμμύδι, αμύγδαλο

Περιστέρι στα κάρβουνα

Cassis, κολοκύθα, kale

Kobe Japan
και χαβιάρι Kristal

Γογγύλι, πατάτα, τρούφα

Pre- dessert
«Bellini»

Dessert's

Καλαμπόκι

Φρούτα του πάθους / sorbet ιπποφαές

Φουντούκι

Parfait βανίλια, καραμέλα

Migniardise

Champagne Roger
Coulon Heri Hodie 1er
Cru nv

Thymiopoulos,
Blanc de Coteaux 2020

Les Enfants Sauvage,
Bouche du Soleil
2022

Clos des Vignes
du Mayne Macon-
Cruzille "Aragonite"

Dalamaras
Paliokalias 2022

J.L. Chave Selection
Hermitage Farconnet
2020

Vinsanto Argyros
Late Release 2002

Vinsanto Argyros
Late Release 2002

Παρακαλώ ενημερώστε μας,
για κάποια αλλεργία