

# MENU



FIVE SENSES  
RESTAURANT

Homemade fresh bread, olive oil

*Φρέσκο σπιτικό ψωμί, ελαιόλαδο*

3,5€ /prs

## Salads

### Σαλάτες

Santorinian salad with local chloro cheese, cherry tomatoes, caper leaves with cucumber & lemon balm vinaigrette

*Σαλάτα Σαντορίνης με ντόπιο χλωρό τυρί, ντοματίνια, καπαρόφυλλα και βινεγκρέτ από αγγούρι & μελισσόχορτο*

17€

Grilled baby artichokes with beetroot, kale and Culatello ham

*Ψητές baby καρδιές αγκινάρας με παντζάρια, kale και χοιρινό Culatello*

18€

Smoked duck breast with roasted chicory, pear and red fruit vinaigrette

*Καπνιστό στήθος πάπιας με ψητά ραδίκια, αχλάδι και βινεγκρέτ από κόκκινα φρούτα*

19€

Marinated crab and smoked avocado salad, asparagus, with a green apple and basil dressing

*Σαλάτα με μαριναρισμένο καβούρι, καπνιστό αβοκάντο, σπαράγγια και dressing από ξινόμηλο και βασιλικό*

28€

## Appetizers

### Ορεκτικά

Smoked crispy nori with marinated tuna

*Τραγανό καπνιστό φύκι nori με μαριναρισμένο τόνο*

16€

Angus beef carpaccio with sea urchin and mushroom broth

*Angus μοσχαρίσιο καρπάτσιο με αχινό και ζωμό από μανιτάρια*

22€

Homemade fresh shrimp dumplings with grouper head broth  
*Χειροποίητα dumplings φρέσκιας γαρίδας με ζωμό από κεφάλι σφυρίδας*  
16€

Amberjack ceviche with orange blossom sauce and pickled vegetables  
*Μαγιάτικο σεβίτσε με σάλτσα πορτοκάλι και ξιδάτα λαχανικά*  
22€

Fresh ravioli with caramelized pear, mascarpone and cantharelles mushrooms with truffle beurre blanc  
*Φρέσκα ραβιόλι με καραμελωμένο αχλάδι, μασκαρπόνε και μανιτάρια κανθαρέλλες σε σάλτσα βουτύρου τρούφας*  
21€

Grilled scallops with Jamón ibérico, couscous with herbs, fennel and lychee & hibiscus juice  
*Ψητά φρέσκα χτένια με Jamón ibérico, αρωματικό κουσκους, φινόκιο και χυμό από υβίσκο & λίτσι*  
22€

Fresh tuna with tomato confit, pickled vegetables with green tomato & ginger sauce  
*Φρέσκος τόνος με κονφί ντομάτας, ξιδάτα λαχανικά και σάλτσα από πράσινη ντομάτα & τζίντζερ*  
21€

Grilled calamari and smoked eggplant with lard and sesame  
*Ψητό καλαμάρι και καπνιστή μελιτζάνα με λαρδί και καβουρδισμένο σουσάμι*  
21€

Valençay cheese croquettes with quince gel  
*Κροκέτες από τυρί Valençay με ζελέ από κυδώνι*  
14€

## Main courses

### Κυρίως πιάτα

Slow-cooked lamb with smoked eggplant cream Hünkar-style, grapes confit and juice from vine leaves & wine from Samos

*Αρνί σιγομαγειρεμένο με κρέμα μελιτζάνας χουνκιάρ, σταφύλια κονφί και ζωμό από αμπελόφυλλα & κρασί Σάμου*

28€

Grilled halibut with shiitake mushrooms, smoked eel & Jerusalem artichoke (topinambur) cream and forest mushroom broth

*Ψητός μπακαλιάρος με μανιτάρια shiitake, κρέμα από καπνιστό χέλι και τοπιναμπούρ & ζωμό από άγρια μανιτάρια*

40€

Carnaroli risotto with grilled langoustine tails and morel mushrooms

*Καρναρόλι ριζότο με ψητές ουρές караβίδας και μανιτάρια μορχέλες*

29€

Beef steak wagyu tagliata, potatoes gratin, grilled asparagus and sauce of bone marrow & thyme

*Μοσχαρίσια ταλιάτα wagyu, πατάτες γκρατινέ, ψητά σπαράγγια και σάλτσα από μεδούλι & θυμάρι*

45€

Lobster and truffle pappardelle with white bisque sauce

*Παπαρδέλες με αστακό και τρούφα σε ζωμό από οστρακόδερμα*

39€

Grilled grouper fillet, green pepper sauce, tomato confit and vegetable ragout in celery

*Φιλέτο ψητής σφυρίδας, σάλτσα από πράσινο πιπέρι, ντομάτα κονφί και ραγού λαχανικών σε σέλερι*

43€

Half guinea fowl roasted with pumpkin and lemon risotto, baby carrots and black trumpets mushroom sauce

*Μισή φραγκόκοτα ψητή με ριζότο από κολοκύθα και λεμόνι, σάλτσα από baby καρότα & μανιτάρια μαύρες τρομπέτες*

26€