

SENSE

"Δέκα Χρόνια SENSE"
Επαναπροσεγγίζοντας τις γεύσεις
που διαμόρφωσαν το ταξίδι μας
PIZES & ΜΝΗΜΕΣ

Ντοματοκεφτές | Δυόσμος | Φέτα Π.Ο.Π. Ηπείρου

Τζατζίκι | Κατσικίσιο γιαούρτι | Πίκλα αγγούρι | Ψητό σκόρδο

Μπριάμ | Τερίνα μελιτζάνας | Ξινομυζήθρα | Φύλλο πατάτας

Άρτος και ελαιόλαδο

Καγιανάς | Κρόκος κονφί | Καπνιστός πελτές | Βολάκι Άνδρου | Τσάι ντομάτας

Ντολμαδάκι | Ρύζι με βότανα | Σορμπέ δυόσμο & λεμόνι | Κρέμα αμπελόφυλλο
Σταφύλι | Ε.Υ.Ο.Ο. Αρχαίας Ολυμπίας ποικιλίας Τσαμπιδολιάς

Βενετσιάνικο παστίσιο | Φραγκόκοτα | Μπουκατίνι
Σαν Μιχάλη Π.Ο.Π. Σύρου | Σουτζούκι Δράμας

} *Μια εμβληματική συνταγή από το αρχείο του SENSE
Προαιρετικό επιπλέον πιάτο +17€*

Ψάρι στα κάρβουνα | Σάλτσα μοσχολέμονου με Ασύρτικο Σαντορίνης
Λαχανικά | Χόρτα με βούτυρο εσπεριδοειδών | Λάδι μάραθου

Μοσχάρι & Κόκορας | Καπνιστή στηθοπλευρά | Κροκέτα κόκορα
Κρεμμύδι με μπαχαρικά | Σφέλα Μεσσηνίας | Κέτσαπ ελιάς | Σάλτσα Μαυροδάφνης

Σορμπέ λευκόσαρκου ροδάκινου | Πεπόνι με εσπεριδοειδή | Γρανίτα αγγούρι

Μνήμες από γάλα και φράουλα | Αφρός Ρυζόγαλο
Παγωτό από καραμελωμένο γάλα | Φράουλες με πετιμέζι | Cremeux λουίζα

Αιθήρ - Ether - Mignardises

115€

SENSE

"A Decade of SENSE"

Reimagining the memories and flavors
that shaped our journey

ROOTS & REFLECTIONS

Tomato fritter | Mint | Epirus P.D.O feta cheese

Tzatziki | Goat's milk yogurt | Pickled cucumber | Roasted garlic

Briam | Eggplant terrine | Xinomyzithra Cretan cheese | Potato crisp

Bread and olive oil

Kayanas | Confit egg yolk | Smoked tomato paste | Volaki Andros cheese | Tomato tea

Vine leaf dolma | Herb rice | Mint & lemon sorbet | Vine leaf cream
Grapes | E.V.O.O. from Ancient Olympia Tsampidolia variety

Venetian Pastitsio Dolce | Guinea fowl | Bucatini pasta
San Michali P.D.O. cheese | Drama's sujuk

} *A signature dish revisited from the SENSE archive*
Optional extra course +17€

Charcoal – grilled fish | Lime sauce with Santorini Assyrtiko
Vegetables | Wild greens with citrus butter | Fennel oil

Rooster & Beef | Smoked beef short rib | Rooster croquette | Spiced onions
Messinian sfela cheese | Black olive ketchup | Mavrodaphne wine sauce

White Peach Sorbet | Melon & Citrus | Cucumber Granita

Memories of Milk & Strawberry | Rice Pudding Foam | Caramelized Milk Ice Cream
Strawberries & Grape Must | Lemon Verbena Crèmeux

Αιθήρ – Ether – Mignardises

115€

SENSE

ROOTS & REFLECTIONS

WINE PAIRING

"ELLADOS" wine pairing

Scaperdas Frères Hommage Brut Rose NV, Ktima Kyr-Yianni
Xinomavro, PDO Amyntaio, Macedonia

Rimpatrio Limited Edition 2023, Gkirkemis Winery
Greco di Tufo, Phthiotis, Thessaly

Grifos Rose 2022, Silva Wines
Kotsifali, Heraklion, PGI Crete

Assyrtiko 2025, Avantis Estate
Assyrtiko, Mytikas, Euboea Island

Moschópolis "18" 2022, Moschopolis Winery
Mavrotragano – Syrah, PGI Thessaloniki, Macedonia

Sweet Route, Troupis Winery
Moschofilero, Mantinea, Peloponnese

58 €

*Optional Pairing Glass +10€
A tailored pairing, curated per dish by our sommelier.*

"KOSMOS" wine pairing

Crémant d'Alsace Brut NV, Gustave Lorentz
Chardonnay – Pinot Blanc – Pinot Noir, AOC Crémant d'Alsace, France

Lismore Sauvignon Blanc Barrel Fermented 2021, Lismore Estate Vineyards
Sauvignon Blanc, WO Cape South Coast, South Africa

Montes Cherub 2023, Viña Montes Winery
Syrah – Grenache, DO Colchagua Valley, Chile

Felix Anton 2023, Baron Longo Estate
Chardonnay – Pinot Bianco – Pinot Grigio, IGT Weinberg Dolomiten, Italy

Zinfandel 2023, Lapis Luna
Zinfandel – Sangiovese, North Coast AVA California, USA

Brachetto d'Acqui, Braida di Giacomo
Brachetto, Brachetto d'Acqui DOCG Piemonte, Italy

62 €

*Optional Pairing Glass +12€
A tailored pairing, curated per dish by our sommelier.*

SENSE

"Δέκα Χρόνια SENSE"

Επαναπροσεγγίζοντας τις γεύσεις
που διαμόρφωσαν το ταξίδι μας

ΡΙΖΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΦΥΣΗΣ

Ντοματοκεφτές | Δυόσμος | Φέτα Π.Ο.Π. Ηπείρου

Τζατζίκι | Κατσικίσιο γιαούρτι | Πίκλα αγγούρι | Ψητό σκόρδο

Μπριάμ | Τερίνα μελιτζάνας | Ξινομυζήθρα | Φύλλο πατάτας

Άρτος και ελαιόλαδο

Καγιανάς | Κρόκος κονφί | Καπνιστός πελτές | Βολάκι Άνδρου | Τσάι ντομάτας

Ντολμαδάκι | Ρύζι με βότανα | Σορμπέ δυόσμο & λεμόνι | Κρέμα αμπελόφυλλο
Σταφύλι | E.V.O.O. Αρχαίας Ολυμπίας ποικιλίας Τσαμπιδολιάς

Παστίτσιο οσπρίων | Ρεβίθια Φενεού | Μπουκατίνι
Σαν Μιχάλη Π.Ο.Π. Σύρου | Μπαχαρικά

} Μια εμβληματική συνταγή από το αρχείο του SENSE
Προαιρετικό επιπλέον πιάτο +17€

Κολοκύθι στα κάρβουνα | Σάλτσα μοσχολέμονου με Ασύρτικο Σαντορίνης
Λαχανικά | Χόρτα με βούτυρο εσπεριδοειδών | Λάδι μάραθου

Πατάτα² | Καπνιστή πατάτα | Κροκέτα πατάτας με Αρσενικό Νάξου
Κρεμμύδι με μπαχαρικά | Σφέλα Μεσσηνίας | Κέτσαπ ελιάς | Σάλτσα Μαυροδάφνης

Σορμπέ λευκόσαρκου ροδάκινου | Πεπόνι με εσπεριδοειδή | Γρανίτα αγγούρι

Μνήμες από γάλα και φράουλα | Αφρός Ρυζόγαλο | Παγωτό από καραμελωμένο γάλα
Φράουλες με πετιμέζι | Cremeux λουίζα

Αιθήρ - Ether - Mignardise

98€

SENSE

"A Decade of SENSE"
Reimagining the memories and flavors
that shaped our journey

ROOTS OF THE GREEK NATURE

Tomato fritter | Mint | Epirus P.D.O feta cheese

Tzatziki | Goat's milk yogurt | Pickled cucumber | Roasted garlic

Briam | Eggplant terrine | Xinomyzithra cheese | Potato crisp

Bread and olive oil

Kayanas | Confit egg yolk | Smoked tomato paste | Volaki Andros cheese | Tomato tea

Vine leaf dolma | Herb rice | Mint & lemon sorbet | Vine leaf cream
Grapes | E.V.O.O. from Ancient Olympia Tsampidolia variety

Legumes pastitsio | Feneos chickpeas | Bucatini pasta
San Michali P.D.O. cheese | Spices

} *A signature dish revisited from the SENSE archive*
Optional extra course +17€

Charcoal – grilled courgette | Lime sauce with Santorini Assyrtiko
Vegetables | Wild greens with citrus butter | Fennel oil

Potato² | Smoked potato | Potato croquette with Naxos Arseniko cheese
Spiced onions | Messinian sfela cheese | Black olive ketchup | Mavrodaphne wine sauce

White Peach Sorbet | Melon & Citrus | Cucumber Granita

Memories of Milk & Strawberry | Rice Pudding Foam | Caramelized Milk Ice Cream
Strawberries & Grape Must | Lemon Verbena Crèmeux

Αιθήρ – Ether – Mignardise

98€

SENSE

ROOTS OF THE GREEK NATURE

WINE PAIRING

"GAIA" wine pairing

Scaperdas Frères Hommage Brut Rose NV, Ktima Kyr-Yianni
Xinomavro, PDO Amyntaio, Macedonia

Rimpatrio Limited Edition 2023, Gkirlemis Winery
Greco di Tufo, Phthiotis, Thessaly

Grifos Rose 2022, Silva Wines
Kotsifali, Heraklion, PGI Crete

Gitane 2023, Akriotou Microwinery
Malagouzia, Boeotia, PGI Central Greece

Wanderlust Rosé 2024, Chatzivaritis Estate
Xinomavro, PGI Slopes of Paiko, Macedonia

Sweet Route, Troupis Winery
Moschofilero, Mantinea, Peloponnese

58 €

Optional Pairing Glass +10€
A tailored pairing, curated per dish by our sommelier.

"ATLAS" wine pairing

Crémant d'Alsace Brut NV, Gustave Lorentz
Chardonnay – Pinot Blanc – Pinot Noir, AOC Crémant d'Alsace, France

Lismore Sauvignon Blanc Barrel Fermented 2021, Lismore Estate Vineyards
Sauvignon Blanc, WO Cape South Coast, South Africa

Montes Cherub 2023, Viña Montes Winery
Syrah – Grenache, DO Colchagua Valley, Chile

Pinot Grigio 2024, Livio Felluga
Pinot Grigio, DOC Friuli Colli Orientali, Italy

Ossian Barrel Aged 2021, Ossian Vides y Vinos
Verdejo, VT Castilla y León, Spain

Brachetto d'Acqui, Braida di Giacomo
Brachetto, Brachetto d'Acqui DOCG Piemonte, Italy

68€

Optional Pairing Glass +11€
A tailored pairing, curated per dish by our sommelier.