



SYMPOSIUM

“IN ANCIENT GREECE, THE SYMPOSIUM WAS MORE THAN JUST A GATHERING. IT WAS A RITUAL — A SPACE FOR THE EXCHANGE OF IDEAS, FLAVORS, AND EXPERIENCES. THERE, GUESTS WERE OFFERED SIMPLE YET MEANINGFUL FOODS: SOURDOUGH BREAD MADE FROM WHEAT, PURE OLIVE OIL, AND SUN-DRIED FERMENTED FIGS — HUMBLE INGREDIENTS, YET CONSIDERED CLOSE TO AMBROSIA. THROUGH THESE TASTES, PARTICIPANTS FELT A DEEP CONNECTION TO NATURE, TRADITION, AND SOMETHING GREATER THAN THEMSELVES.”

«Στην αρχαία Ελλάδα, το συμπόσιο ήταν κάτι περισσότερο από μια απλή συγκέντρωση. Ήταν μια τελετουργία, ένας χώρος ανταλλαγής ιδεών, γεύσεων και εμπειριών. Εκεί προσφέρονταν εκλεκτά εδέσματα όπως προζυμένιο ψωμί από σιτάρι, αγνό ελαιόλαδο και λιαστά σύκα σε ζύμωση — απλές τροφές, μα γεμάτες ουσία, που θεωρούνταν σχεδόν αμβροσία. Μέσα από αυτές τις γεύσεις, οι συνδαιτημόνες ένιωθαν τη σύνδεση με τη φύση, την παράδοση και κάτι ανώτερο.»



FROM THE GARDEN

“ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ”

ANCIENT THRONES

MILLET RING, CHERRY TOMATO BLANKET, CUCUMBER FERMENTED,
CAPER LEAVES
MYKONIAN KOPANISTI CHEESE MOUSSE, CAROB SPONGE
GREEK SALAD OSMOSIS EMULSION

ΔΑΧΤΥΛΙΔΙ ΚΕΧΡΙ, ΠΕΠΛΟ ΑΠΟ ΤΣΕΡΙ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ ΣΕ ΖΥΜΩΣΗ,
ΚΑΠΑΡΟΦΥΛΛΑ,
ΜΟΥΣ ΚΟΠΑΝΙΣΤΗΣ ΜΥΚΟΝΟΥ, ΣΦΟΥΓΓΑΡΙ ΧΑΡΟΥΠΙ, ΓΑΛΑΚΤΩΜΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΣΑΛΑΤΑΣ ΣΕ ΩΣΜΩΣΗ
(G)(D)

HISTORIAN SOIL

SIKORE LEAVES, PEACH TEXTURES, VINSANTO CRUMBLE,
MARINATED BLACK GRAPES, MYCONIAN LOUTZA,
POPPY SEED, IOS SKOTYRI CHEESE MOUSSE,
PEACH ROYAL JELLY DRESSING

ΣΙΚΟΡΕ ΦΥΛΛΑ, ΥΦΕΣ ΑΠΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ, VINSANTO ΚΡΑΜΠΛ, ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ
ΜΑΥΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ, ΛΟΥΖΑ ΜΥΚΟΝΟΥ, ΠΑΠΑΡΟΥΝΟΣΠΟΡΟΣ,
ΜΟΥΣ ΑΠΟ ΣΚΟΤΥΡΙ ΙΟΥ,
ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ ΠΟΛΤΟΥ ΜΕ ΡΟΔΑΚΙΝΟ
(G)(D)

ACHELOUS BOUNTY

BULGUR WHEAT, CRAYFISH, RED BASIL PESTO, STRAWBERRIES
TEXTURES FERMENTED, RED SHISO BLANKET, AVOCADO MOUSSE,
ALMOND CRUMBLE, AGED PORTO STRAWBERRY DRESSING

ΦΑΓΟΠΥΡΟΣ, ΚΑΡΑΒΙΔΑ, ΠΕΣΤΟ ΚΟΚΚΙΝΟΥ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ, ΥΦΕΣ ΦΡΑΟΥΛΑΣ ΣΕ
ΖΥΜΩΣΗ, ΠΕΠΛΟ ΚΟΚΚΙΝΟΥ ΣΙΣΟ, ΜΟΥΣ ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΚΡΑΜΠΛ ΑΜΥΓΔΑΛΟ,
ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΠΟΡΤΟ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΑ
(G)(D)(N)(SF)

IN THE MIDDLE

“ΣΤΗ ΜΕΣΗ”

BRONZE AGE

BEEF LOIN TARTARE, CITRUS, QUELL EGG, CHARCOALS CONFIT, CANDY PISTACHIO, BLACK GARLIC SYRUP, GINGER IN FERMENTATION, KANTAIFI RING, CHERRY PLUM TEXTURES

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΤΑΡΤΑΡ, ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ, ΑΥΓΟ ΟΡΤΥΚΙ ΚΟΝΦΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΦΥΣΤΙΚΙ, ΣΙΡΟΠΙ ΜΑΥΡΟΥ ΣΚΟΡΔΟΥ, ΤΖΙΝΤΖΕΡ ΣΕ ΖΥΜΩΣΗ, ΔΑΧΤΥΛΙΔΙ ΑΠΟ ΚΑΝΤΑΙΦΙ, ΥΦΕΣ ΑΠΟ ΔΑΜΑΣΚΗΝΟ (G)(N)

HELLENISTIC KINGDOMS

FISH OF THE DAY, CEVICHE, CASHEWS CRUMBLE, SEA TEXTURES, CITRUS OIL, TAPIOCA, BLACK GRAPES INFUSED, AGED DARK CAVE DRESSING

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ΣΕΒΙΤΣΕ, ΚΑΣΙΟΥΣ ΚΡΑΜΠΛ, ΥΦΕΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ, ΛΑΔΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ, ΤΑΠΙΟΚΑ, ΜΑΥΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΕΜΠΟΤΙΣΜΕΝΑ ΣΕ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ DARK CAVE ΤΣΙΠΟΥΡΟ (GF)(N)(SF)

MEDIEVAL VINEYARD

NEW ZEALAND LAMB BREEZED, CRACKLING VINE LEAF, KIWI, GOAT CHEESE, CANDY MACADAMIA, CITRUS NECTAR BLANKET WINE SAUCE

ΑΡΝΑΚΙ ΝΕΑΣ ΖΥΛΑΝΔΙΑΣ ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΣΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΑΜΠΕΛΟΦΥΛΛΟ, ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ, ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΜΑΚΑΝΤΕΜΙΑ, ΠΕΠΛΟ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ ΣΕ ΚΡΑΣΙ ΝΕΚΤΑΡ (GF)(D)(N)

VEGETARIAN

DELOS TEMPLES

ZUCCHINI BLOSSOMS RATATOUILLE, WILD MUSHROOMS TEXTURES, ROASTED TOMATO, PLUMS VINEGAR, CANDY HAZELNUTS, CUCUMBER THYME BROTH OSMOSIS

ΚΟΛΟΚΥΘΟΑΝΘΟΙ ΠΑΡΑΤΟΥΙ, ΥΦΕΣ ΑΓΡΙΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ, ΣΙΜΟΓΕΙΡΕΜΕΝΗ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΞΥΔΙ ΑΠΟ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ, ΖΩΜΟΣ ΑΓΓΟΥΡΙ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙ ΣΕ ΩΣΜΩΣΗ (GF)(D)(N)

OUR MAINS

“ΤΑ ΚΥΡΙΩΣ ΜΑΣ”

HERMES MARROW

WAGYU SIRLOIN, PARSNIP TEXTURES, PEAR AMBROSIA SYRUP,
APPLE GOLDSMITH FERMENTED, PINE CONE CRUMBLE, AGED
MALBEC FINCA EMULSION

WAGYU KONTRA ΦΙΛΕΤΟ, ΥΦΕΣ ΠΑΣΤΙΝΑΚΙ, ΣΙΡΟΠΙ ΑΧΛΑΔΙ ΣΕ ΚΡΑΣΙ ΑΜΒΡΟΣΙΑ,
ΧΡΥΣΟ ΜΗΛΟ ΣΕ ΖΥΜΩΣΗ, ΚΡΑΜΠΑ ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ,
ΓΑΛΑΚΤΩΜΑ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΥ MALBEC FINCA
(GF)(D)(N)

KIRKE NYMPH

IBERICO PORK RIB BONELESS VITELLOTTE PUREE, WHITE TRUFFLE,
ENOKI MUSHROOMS FERMENTED, BLUEBERRIES PESTO, YELLOW
RADISH, VINSANTO POMEGRANATE SAUCE

ΙΜΠΕΡΙΚΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΡΕ ΞΕΚΟΚΑΛΙΣΜΕΝΟ, ΠΟΥΡΕΣ ΒΙΤΕΛΟΤ ΠΑΤΑΤΑΣ, ΛΕΥΚΗ
ΤΡΟΥΦΑ, ENOKI MANITARIA ΣΕ ΖΥΜΩΣΗ, ΠΕΣΤΟ ΜΠΛΕ ΜΟΥΡΩΝ,
ΚΙΤΡΙΝΟ ΡΑΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ VINSANTO ΡΟΔΙ
(GF)(D)(N)

NEREUS OCEANIC

FISH SOUP VELOUTTE, PUMPKIN, ANCIENT HERBS, TAMARISK
FERMENTED, CITRUS, CHERVIL, SOURDOUGH CAROB COOKIE,
FENNEL EMULSION FOAM

ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑ, ΑΡΧΑΙΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ, ΑΡΜΥΡΙΚΙΑ ΣΕ
ΖΥΜΩΣΗ, ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ, ΜΥΡΩΝΙΑ, ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙ ΑΠΟ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΧΑΡΟΥΠΙ
ΚΑΙ ΑΦΡΟ ΓΑΛΑΚΤΩΜΑ ΑΠΟ ΜΑΡΑΘΟ
(GF)(D)(SF)

SIRENS WHISPER

RED SNAPPER, CITRUS NERO HERBS CRUST, HARICOTS,
TOPINAMBUR, RED ONION COMPOTE, BOTTARGA, FERMENTED SEA
FENNEL, SWEET CHERRIES BEURRE BLANC

ΦΑΓΚΡΙ, ΜΑΥΡΗ ΚΡΟΥΣΤΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ, ΧΑΡΙΚΟΤ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ, ΤΟΠΙΝΑΜΠΟΥΡ,
ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΚΟΚΚΙΝΟΥ ΚΡΕΜΜΥΔΙΟΥ, ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ, ΚΡΙΤΑΜΟ ΣΕ ΖΥΜΩΣΗ
ΣΑΛΤΣΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΜΕ ΚΕΡΑΣΙΑ
(GF)(D)(SF)

PASTA & RISSOTO

“ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ”

AEGEAN DEPTHS

CRAYFISH RISSOTI, STRAWBERRIES TEXTURES, NAXOS SOUR
CHEESE MOUSSE, SPEARMINT CITRUS SYRUP, OSSETRA, ALMOND
CRUMBLE, RED BASIL EMULSION

ΡΙΖΟΤΟ ΚΑΡΑΒΙΔΑΣ, ΥΦΕΣ ΦΡΑΟΥΛΑΣ, ΜΟΥΣ ΞΥΝΟΤΥΡΙ ΝΑΞΟΥ, ΣΙΡΟΠΙ ΔΥΟΣΜΟΥ
ΜΕ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ, ΧΑΒΙΑΡΙ OSSETRA, ΚΡΑΜΠΛ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ, ΓΑΛΑΚΤΩΜΑ
ΚΟΚΚΙΝΟΥ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ
(GF)(D)(SF)(N)

SACRED ZEUS

ROOSTER RAVIOLI, AGED SPICE HERBS, BURNED TOMATO,
NASTURTIIUM LEAVES, FETA CHEESE SNOW, PASTRY PHYLLO
SHEET, HOUNDBERRIES TOMATO SAUCE

ΚΟΚΟΡΑΚΙ ΡΑΒΙΟΛΙ, ΑΡΧΑΙΑ ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ, ΚΑΜΕΝΗ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΦΥΛΛΑ
ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ, ΧΙΟΝΙ ΦΕΤΑΣ, ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ, ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΡΑΝΑ
(D)(G)

PHAUNUS FOREST

Fregola pasta, wild mashrooms spherication, black truffle, sweet
potato, parsley oil, baby spinach , Figs textures,
Feta cheese mousse.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΦΡΕΓΚΟΛΑ, ΣΦΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ ΑΓΡΙΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ, ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ ,
ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑ , ΛΑΔΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟΥ
(V)(G)(D)

VEGETARIAN

ELYSIAN HARVEST

ZUCCHINI BALLOTINE, PARSNIP PURE, SHIMEJI MUSHROOMS
DUXELLE, BLACKBERRY PESTO, GLAZED CARROTS, GREMOLATA
CRUST, BEETROOT WALNUTS GLASS, MADERA BLACKBERRIES
EMULSION

ΚΟΛΟΚΥΘΙ ΜΠΑΛΟΤΙΝΑ, ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΣΤΙΝΑΚΙ, ΝΤΟΥΞΕΛ ΜΑΝΤΙΤΑΡΙΩΝ ΣΙΜΕΤΣΙ,
ΠΕΣΤΟ ΜΑΥΡΩΝ ΜΟΥΡΩΝ, ΓΛΑΣΑΡΙΣΜΕΝΑ ΚΑΡΟΤΑ, ΚΡΟΥΣΤΑ ΓΚΡΕΜΟΛΑΤΑΣ,
ΓΥΑΛΙ ΠΑΤΖΑΡΙ ΜΕ ΚΑΡΥΔΙ, ΓΑΛΑΚΤΩΜΑ ΜΑΥΡΑ ΜΟΥΡΑ ΣΕ ΚΡΑΣΙ ΜΑΔΕΡΑ.
(V)(G)(D)

SAPPHOS’S ROSE

COCONUT MACARONS , CHOCOLATE CREME, VINSANTO CRUMBLE
STRAWBERRIES TEXTURES , CITRUS MARINGUE
ΜΑΚΑΡΟΝ ΚΑΡΥΔΑΣ , ΚΡΕΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ , ΚΡΑΜΠΛ ΒΙΝΣΑΝΤΟ , ΥΦΕΣ ΦΡΑΟΥΛΑΣ
, ΜΑΡΕΓΚΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ
(D)(G)(N)

WHISPERED OATH

MILLE PASTRY OPALINE , WHITE CREME , TONKA , VANILLA
MADAGASCAR , PRALINE SPONGE , CANDY SPEARMINT ,
BLACKBERRIES TEXTURE , COCOA CTUMBLE , FOREST FRUIT BROTH
ΦΥΛΛΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ ΟΠΑΛΙΝ , ΛΕΥΚΗ ΚΡΕΜΑ , ΤΟΝΚΑ , ΒΑΝΙΛΙΑ ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗΣ ,
ΣΦΟΥΓΓΑΡΙ ΠΡΑΛΙΝΑΣ , ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟΣ ΔΥΟΣΜΟΣ , ΥΦΕΣ ΜΑΥΡΩΝ ΜΟΥΡΩΝ ,
ΖΩΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ
(D)(G)(N)

NECTAR OF THE GODS – ICE CREAM

ΕΚΛΕΚΤΑ ΠΑΓΩΤΑ

AMBROSIA SORBET SELECTION

ΕΚΛΕΚΤΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΟΡΜΠΕ

DIONYSIAN FRUIT PLATTER (2 PERSONS)

ΠΙΑΤΕΛΑ ΦΡΟΥΤΩΝ ΕΠΟΧΗΣ “ΔΙΟΝΥΣΟΥ”(2 ΑΤΟΜΑ)

(E) Egg (N) Nuts (G) Gluten (GF) Gluten Free
(SF) Seafood (V) Vegetarian (D) Dairy Products