



# SISSITIO

FINE ART & TASTE CULTURE

## **TASTING MENU**

## **Gaia** (Earth)

"The earth has music for those who listen"

### **Soil**

Chicken / red cabbage / carrot / three colored peppers / fresh onion / mango roasted sesame / peanut butter dressing

*Κοτόπουλο / κόκκινο λάχανο / καρότο / πιπεριές τρίχρωμες / φρέσκο κρεμμύδι / καβουρδισμένο σουσάμι / μάνγκο / dressing φυστικοβούτυρο*

### **Bull carpaccio**

Chicory / rocket leaves / valerian / pine / Arseniko Naxou cheese / capers

*Αντίβ / φύλλα ρόκας / βαλεριάνα / κουκουνάρι / Τυρί Αρσενικό Νάξου / καπαρόμηλα*

### **Surf and turf**

Veal fillet / foie gras / crayfish / caramelized pear dots / spearmint oil emulsion / vegetable roots / asparagus

*Μοσχαρίσιο φιλέτο / φουά γκρα / καραβίδα / dots καραμελωμένου αχλαδιού / γαλάκτωμα με λάδι δυόσμου / ρίζες λαχανικών / σπαράγγια*

### **Rose Cream**

Rhodian Melekouni powder, figs stuffed with nuts (pastelaria) / flower water syrup and pomegranate grains.

*Πούδρα μελεκουνιού / παστελαριά / σιρόπι από ανθόνερο και ρόδι*

### **Price per person**

*Τιμή ανά άτομο*

**60,00 euro**

**Be Wine.**

**Wine pairing 4 glasses**

**25,00 euro**

## **Φλόρα** (Green)

"Your body is a garden"

### **Valerian**

Valerian leaves / katiki Domokou / crunchy wonton wrapper / rose oxymeli

*Φύλλα βαλεριάνας/κατίκι Δομοκού / τραγανό φύλλο wonton/οξύμελο τριαντάφυλλο*

### **Mushroom pot**

Choux filled with wild mushrooms / Naxos graviera cheese soufflé / bacon soil

*Σουδάκια γεμιστά με άγρια μανιτάρια / γραβιέρα Νάξου σουφλέ / χώμα μπέικον*

### **Risoto**

Cassius pesto / three-cereal risotto / nutritional yeast

*Κάσιους πέστο / ριζότο τριών δημητριακών / διατροφική μαγιά*

### **Rose Cream**

Rhodian Melekouni powder, figs stuffed with nuts (pastelaria) / flower water syrup and pomegranate grains.

*Πούδρα μελεκουνιού / παστελάρια / σιρόπι από ανθόνερο και ρόδι*

### **Price per person**

*Τιμή ανά άτομο*

**60,00 euro**

**Be Wine.**

**Wine pairing 4 glasses.**

**25,00 euro**



## **Ύδωρ** (Water)

"If you want to heal find water and stars"

### **Tuna**

Baby potatoes salad / marinated beans / lobello  
cherry tomatoes / tataki tuna belly /  
pickle quail egg

*Σαλάτα από νεαρές πατάτες / μαρινέ φασολάκια /  
τοματίνια lobello / κοιηιά τόνου tataki / αυγά ορτυκιού  
πίκλα*

### **Ceviche**

Amberjack / tigermilk / onion pickles

*Μαγιάτικο /tigermilk / Πίκλες από κρεμμύδι*

### **Cod**

Leaf nori / leek / mix mushrooms / asparagus /  
truffle / roe of Messolonghi

*Φύλλο nori / πράσο / mix μανιτάρια / σπαράγγια / τρούφα  
/ αυγοτάραχο Μεσολογγίου*

### **Exotic**

Pineapple / mango / caramel / yogurt cream with  
maple / strawberry crumble / coconut ice cream

*Ανανάς / μάνγκο / καραμέλα/κρέμα γιαουρτιού με  
σφένδαμο / Crumble φράουλας / παγωτό καρύδας*

### **Price per person**

*Τιμή ανά άτομο*

**60,00 euro**

**Be Wine.**

**Wine pairing 4 glasses.**

**25,00 euro**

## **ΦΩΣ** (Light)

"You are the light of the world"

### **Panna cotta**

Shellfish panna cotta

*Panna cotta οστρακοειδών*

### **Tartar**

Ταρτάρ σοθλομού / ταρτάρ τόνου με καυτερή  
κρέμα αβοκάντο / ταρτάρ γαρίδας με  
αυγοτάραχο

*Salmon tartare / tuna tartare with hot avocado cream  
/ shrimp tartare with roe*

### **Μυλοκόπι 54'**

Νιφάδες πατάτας / πουρές από αγγινάρες  
topinambour / αφρός σαμπάνιας – σαφράν /  
σάλτσα supreme με μπισκ

*Potato flakes / artichoke puree topinambour /  
champagne foam - saffron / supreme sauce with  
biscuits*

### **Δίπλες**

Bougatsa cream / cinnamon dust

*κρέμα μπουγάτσας/κανέλα σκόνη*

### **Price per person**

*Τιμή ανά άτομο*

65,00 euro

### **Tasting the stars**

Champagne pairing 4 glasses

35,00 euro