

DEGUSTATION MENU

by Ioannis Parikos

ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

του Ιωάννη Παρίκου



Chef's welcome / Καλωσόρισμα του σεφ

Tomato Soup "Vergaki" / Σούπα Ντομάτας «Βεργάκι»

Traditional tomato from Kos with marinated anchovies & basil oil

Παραδοσιακή ποικιλία ντομάτας από την Κω με μαρινάτο γαύρο & λάδι βασιλικού

Melanouri Tartare / Ταρτάρ Μελανούρι

Saddled seabream with poached pear in Santorini beer and saffron, kumquat & tomato water with lime

Μελανούρι με αχλάδι ποσέ σε σαντορινιά μπύρα και σαφράν, κουμ κουάτ & νερό ντομάτας με μοσχολέμονο

Veal with Shrimp Tartare / Μοσχάρι Γάλακτος με Ταρτάρ Γαρίδας

Chopped shrimp and veal, fluffy mayonnaise with rosemary & caper from Kos

Ψιλοκομμένη γαρίδα και μοσχάρι γάλακτος, αφράτη μαγιονέζα με δεντρολίβανο & κάπαρη από την Κω

Λαβράκι / Sea Bream

With rustic bread crust, caramelized cauliflower, raisins & black garlic

Με κρούστα χωριάτικου ψωμιού, καραμελωμένο κουνουπίδι, σταφίδα & μαύρο σκόρδο

Αρνί Γάλακτος / Milk-fed Lamb

slow cooked for 12 hours smoked with rosemary, parsnip trilogy & lamb jus

Σιγομαγειρεμένο για 12 ώρες καπνισμένο με δεντρολίβανο, τριλογία από παστινάκι & ζωμό αρνιού

Μπακλαβάς / Baklava

Crispy phyllo pastry, pistachio parfait & rose petal ice cream

Τραγανό φύλλο κρούστας, παρφέ με φιστίκι Αιγίνης & παγωτό καϊμάκι με ροδοπέταλα

Coffee & Mignardise / Καφές & Mignardise

75€ per person

Drinks are not included

75€ ανά άτομο

Δεν περιλαμβάνονται τα ποτά



KOIA
ALL-SUITE WELLBEING RESORT

THYME
MEDITERRANEAN DINING