

Γιάννης Λουκάκος

MENU

σούπα καλαμποκιού

γαρίδες | καλαμπόκι | εστραγκόν | καπνιστή πάπρικα

κρύο ιμάμ

ψητή ντομάτα | φέτα | βασιλικός

ρεβυθάδα

αυγό | σαλάμι | πιπεριά

μπακαλιάρος σκορδαλιά

παντζάρι | μαϊντανό | αγριοράπανο

αρνί φρικασέ

λάχανο | αγκινάρα | σπαράγγι

γιαούρτι με μέλι

καρύδια | λεβάντα | θυμάρι

Yiannis Lucacos

MENU

sweet corn soup

shrimps | sweet corn | estragon | smoked paprika

cold imam

roasted tomato | feta cheese | basil

chickpea soup

egg | salami | pepper

cod with garlic sauce

beetroot | parsley | wild radish

lamb fricassee

cabbage | artichoke | asparagus

yoghurt with honey

walnuts | lavender | thyme

SANI GOURMET

A week of food and wine culture

10-19 MAY 2013

NEW
GREEK
CUISINE 3
Taking tradition into the future