

## Γιώργος Βενιέρης

MENU

**κολοκυθόπιτα στο βάζο**

**ιμάμ**

μουχλιασμένο τυρί | τσούσκες | μικρός κήπος

**καραβίδες και αγκινάρες αλά πολιτά χωρίς υφές  
τατάκι με παγωμένη σκόνη άνηθου**

**nem chua με χοιρινό γύρο και επιρροές από την Ελλάδα**

**γραβιέρα τρύπας με κρέμα κρασιού**

**μπουγάτσα**

μπανάνα | αλμυρή καραμέλα | φυστικοβούτυρο

## Yorgos Venieris

MENU

**courgette pie in a pot**

**imam (stuffed eggplant)**

soft, blue cheese | spicy red peppers | small garden vegetables

**crayfish and artichokes 'a la polita' without the fibres  
tataki with chilled dried dill**

**nem chua with pork gyros and a few touches from the  
Greek cuisine**

**graviera 'trypa' cheese in wine sauce**

**bougatsa**

banana | savoury caramel | peanut butter

SANI GOURMET

*A week of food and wine culture*

10-19 MAY 2013

