

## Έκτορας Μποτρίνι

MENU

**ντομάτα, ελιά, βασιλικός**

**πίτα**

σπανάκι | τυρί

**αβγά καγιανά**

Finocchiona | Τομάτα

**carpaccio ξιφία αναφορά στην Ελλάδα**

κάπαρη | ούζο

**χτένια on the rocks**

σουπιά | αχινός | αλμυρίκι | κρίταμο

**μοσχαράκι γιουβέτσι**

κριθαράκι | τυρί Σαν Μιχάλη

**σαν γλυκό τζατζίκι**

γιαούρτι | αγγούρι

**παγωτό καϊμάκι**

βύσσινο | χαμομήλι

**ντομάτα, ελιά, βασιλικός**

## Ettore Botrini

MENU

**tomato, olive, basil**

**pie**

spinach | cheese

**scrambled egg**

finocchiona salami | tomato

**carpaccio swordfish greek-style**

capers | ouzo

**scallops on the rocks**

cuttlefish | sea urchin | sea asparagus | sea sapphire

**beef giouvetsi**

orzo | San Michali cheese

**'sweet' (similar to tzatziki)**

yoghurt | cucumber

**ice-cream kaimaki**

sour cherry | chamomile

**tomato, olive, basil**

**SANI GOURMET**

*A week of food and wine culture*

10-19 MAY 2013

**NEW  
GREEK  
CUISINE**   
Taking tradition into the future