

## Νένα Ισμυρνόγλου

ΜΕΝΟΥ

### «ραβιόλι» από παντζάρι

μαριναρισμένος εφάλμυρος μπακαλιάρος | σάλτσα εσπεριδοειδών

### χταπόδι στη σχάρα

ελαιόλαδο | ζελέ ούζου | ξερά σύκα | μαύρο πιπέρι

### σαλάτα από σπαγγέτι αγγουριού

ελιές θρούμπες Χαλκιδικής | φέτα μαρινάτη | ανοιξιάτικα αρωματικά | λαδολέμονο ντομάτας | φρέσκια ρίγανη

### τυρόπιτα «της στιγμής»

φέτα Σπερχειάδας | χειροποίητο φύλλο γιούφκα | πετιμέζι κρασιού | καβουρντισμένο σουσάμι

### μουσακάς

αρνάκι | κρούστα από γιαούρτι

### παγωμένες φράουλες

τζίντζερ | θυμαρίσιο μέλι

### γαλακτομπούρεκο

μαστίχα | σάλτσα από ξερά βερίκοκα, μοσχάτο Λήμνου και μαχλέπι

## Nena Ismyrnoglou

ΜΕΝΟΥ

### beetroot ravioli

marinated salted cod | citrus fruit salad

### grilled octopus

Olive oil | ouzo jelly | dried figs | black pepper

### cucumber 'spaghetti' salad

chalkidiki 'thrumba' olives | marinated feta cheese | spring herbs | tomato with oil and lemon | fresh oregano

### 'instant' cheese pie

spercheiada feta | homemade phyllo pastry | grape must | roasted sesame

### moussaka

lamb | yoghurt crust

### chilled strawberries

ginger | thyme honey

### galaktoboureko (custard-filled pie)

mastic | dried-apricot salad, Limnos Muscat wine with mahlepi

SANI GOURMET

*A week of food and wine culture*

10-19 MAY 2013

NEW  
GREEK  
CUISINE 3  
Taking tradition into the future