

Περικλής Κοσκινάς

ΜΕΝΟΥ

«ψαρόσουπα»

λαβράκι ταρτάρ | πατάτα | καρότο | σέλινο | αχινός

«χωριάτικη»

ντομάτα γεμιστή | φρέσκια ρίγανη | χλωρό

αυγό «τηγανητό» με άγρια σπαράγγια

τραγανό αυγό | σπαράγγια | σύγκλινο | Αρσενικό

σφυρίδα γιουβέτσι

σφυρίδα | κριθαράκι

«λαδορίγανη»

αφρός λεμονιού | κρέμα ελαιόλαδου | ρίγανη | κάπαρη

Pericles Koskinas

ΜΕΝΟΥ

“fish soup”

mediterranean sea bass tartare | potatoes | carrots | celery | sea urchin

“choriatiki” salad

stuffed tomato | fresh oregano | santorini ‘chloro’ cheese

fried egg with wild asparagus

crispy egg | asparagus | singlino | arseniko cheese

white grouper giouvetsi

white grouper | orzo

“ladoregano” olive oil and oregano

lemon cloud | cream of olive oil | oregano | caper

SANI GOURMET

A week of food and wine culture

10-19 MAY 2013

NEW
GREEK
CUISINE 3
Taking tradition into the future