



ΑΡΑΝΕΜΙ

Jerome Serres & Yannis Baxevanis

YANNIS BAXEVANIS & JEROME SERRES

Dynamic Chef duo, Yannis Baxevanis and Jerome Serres come together at Apanemi for a season of culinary magic, cross-pollinating the sumptuous flavours and techniques of their native cuisines, French and Greek, to co-create signature dishes and degustation menus full of exciting and surprising tastes that take you to wild side of Mediterranean cuisine.

For epicureans only!

PEAR CACTUS LEAVES

with sorbet of pear cactus fruit and sel de mer

Φύλλα φραγκόσκου και σορμπέ φραγκόσκου με θαλασσινό αλάτι

BLUE CRAB SYMPHONY

with citrus vinaigrette, avocado, spicy sorbet of Florina red peppers

Μπλε καβούρι με vinaigrette εσπεριδοειδών, αβοκάντο και πικάντικο σορμπέ πιπεριάς Φλωρίνης

LOBSTER WITH ASPARAGUS

Served with bottarga and caviar sorbet, dressed with hibiscus sauce

Αστακός με σπαράγγια, σάλτσα βίσκου, σορμπέ αυγοτάραχο με καβιάρι

SEA BASS STUFFED WITH SPIRULINA

Served with summer squash blossoms in white wine sauce

Λαυράκι γεμιστό με σπιρουλίνα, σερβίρεται με καλοκαιρινούς ανθούς κολοκυθιάς και σάλτσα λευκού κρασιού

ROOSTER BREAST

Crispy roasted in its skin, with walnuts, marjoram, served with leeks baked over hay, garnished with mustard and broth ice-cream

Στίθος κόκορα ψημένο με καρύδι, μαντζουράνα, πράσσο ψημένο σε άχυρα, παγωτό μουστάρδας και η σάλτσα του. Σερβίρεται με το τραγανό του δέρμα

LAMB

Juicy cutlet in a green crust, with apricot and anchovies, and roast saddle of lamb, served with almonds and smoked eggplant

Ζουμερό αρνίσιο παϊδάκι σε πράσινη κρούστα, βερίκοκο, αντζούγια, σέλα ψητή με αμύγδαλο, καπνιστή μελιτζάνα

MINI MANDARIN CONFIT

Minestrone of tomato, olives, lemon verbena and ouzo sorbet

Κονφί μίνι μανταρινιού, μινεστρόνε με ντομάτα, ελιές, λουίτζα και σορμπέ ούζο

VANILLA POD

with Valrhona chocolate, nuts and pistachio ice-cream

Λοβός βανίλιας με σοκολάτα Valrhona, ξηρούς καρπούς, παγωτό φιστίκι

BLUE MERINGUE

Mango-infused Crème Chiboust with saffron, passion fruit and cardamom foam

Μπλε μαρέγκα, Chiboust μάνγκο, σαφράν, φρούτα του πάθους, αφρός κάρδαμου

Coffee served with Myconian almond pastry

Καφές με αμυγδαλωτό Μυκόνου

PEAR CACTUS LEAVES

with sorbet of pear cactus fruit and sel de mer

Φύλλα φραγκόσκου και σορμπέ φραγκόσκου με θαλασσινό αλάτι

BLUE CRAB SYMPHONY

with citrus vinaigrette, avocado, spicy sorbet of Florina red peppers

Μπλε καβούρι με vinaigrette εσπεριδοειδών, αβοκάντο και πικάντικο σορμπέ πιπεριάς Φλωρίνης

SEA BASS STUFFED WITH SPIRULINA

Served with summer squash blossoms in white wine sauce

Λαυράκι γεμιστό με σπιρουλίνα, σερβίρεται με καλοκαιρινούς ανθούς κολοκυθιάς και σάλτσα λευκού κρασιού

ROOSTER BREAST

Crispy roasted in its skin, with walnuts, marjoram, served with leeks baked over hay, garnished with mustard and broth ice-cream

Στίθος κόκορα ψημένο με καρύδι, μαντζουράνα, πράσσο ψημένο σε άχυρα, παγωτό μουστάρδας και η σάλτσα του. Σερβίρεται με το τραγανό του δέρμα

MINI MANDARIN CONFIT

Minestrone of tomato, olives, lemon verbena and ouzo sorbet

Κονφί μίνι μανταρινιού, μινεστρόνε με ντομάτα, ελιές, λουίτζα και σορμπέ ούζο

BLUE MERINGUE

Mango-infused Crème Chiboust with saffron, passion fruit and cardamom foam

Μπλε μαρέγκα, Chiboust μάνγκο, σαφράν, φρούτα του πάθους, αφρός κάρδαμου

Coffee served with Myconian almond pastry

Καφές με αμυγδαλωτό Μυκόνου

MENU DEGUSTATION

PEAR CACTUS LEAVES

with sorbet of pear cactus fruit and sel de mer

Φύλλα φραγκόσκου και σορμπέ φραγκόσκου με θαλασσινό αλάτι

BLUE CRAB SYMPHONY

with citrus vinaigrette, avocado, spicy sorbet of Florina red peppers

Μπλε καβούρι με vinaigrette εσπεριδοειδών, αβοκάντο και πικάντικο σορμπέ πιπεριάς Φλωρίνης

LOBSTER WITH ASPARAGUS

Served with bottarga and caviar sorbet, dressed with hibiscus sauce

Αστακός με σπαράγγια, σάλτσα βίσκου, σορμπέ αυγοτάραχο με καβιάρι

SEA BASS STUFFED WITH SPIRULINA

Served with summer squash blossoms in white wine sauce

Λαυράκι γεμιστό με σπιρουλίνα, σερβίρεται με καλοκαιρινούς ανθούς κολοκυθιάς και σάλτσα λευκού κρασιού

FRIED ONION BALLS

with grape leaf dressing

Κρεμμυδοκεφτέδες με σάλτσα από αμπελόφυλλα

ROAST CELERIAC

with almond milk and crispy beetroot

Ψητή σελινόριζα με γάλα αμυγδάλου και τραγανό παντζάρι

EGGPLANTS IMAM

with Tahini foam

Μελιτζάνες Ιμάμ με αφρίζων ταχίνι

MINI MANDARIN CONFIT

Minestrone of tomato, olives, lemon verbena and ouzo sorbet

Κονφί μίνι μανταρινιού, μινεστρόνε με ντομάτα, ελιές, λουίτζα και σορμπέ ούζο

SUMMER CHOCOLATE BLOSSOMS

Avocado whipped cream, passion fruit, cardamom foam

Καλοκαιρινά λουλουδία από σοκολάτα, σαντιγί αβοκάντο, φρούτα του πάθους και αφρό κάρδαμου

Coffee served with Myconian almond pastry

Καφές με αμυγδαλωτό Μυκόνου

PEAR CACTUS LEAVES

with sorbet of pear cactus fruit and sel de mer

Φύλλα φραγκόσκου και σορμπέ φραγκόσκου με θαλασσινό αλάτι

BLUE CRAB SYMPHONY

with citrus vinaigrette, avocado, spicy sorbet of Florina red peppers

Μπλε καβούρι με vinaigrette εσπεριδοειδών, αβοκάντο και πικάντικο σορμπέ πιπεριάς Φλωρίνης

LOBSTER WITH ASPARAGUS

Served with bottarga and caviar sorbet, dressed with hibiscus sauce

Αστακός με σπαράγγια, σάλτσα βίσκου, σορμπέ αυγοτάραχο με καβιάρι

SEA BASS STUFFED WITH SPIRULINA

Served with summer squash blossoms in white wine sauce

Λαυράκι γεμιστό με σπιρουλίνα, σερβίρεται με καλοκαιρινούς ανθούς κολοκυθιάς και σάλτσα λευκού κρασιού

FRIED ONION BALLS

with grape leaf dressing

Κρεμμυδοκεφτέδες με σάλτσα από αμπελόφυλλα

ROAST CELERIAC

with almond milk and crispy beetroot

Ψητή σελινόριζα με γάλα αμυγδάλου και τραγανό παντζάρι

EGGPLANTS IMAM

with Tahini foam

Μελιτζάνες Ιμάμ με αφρίζων ταχίνι

MINI MANDARIN CONFIT

Minestrone of tomato, olives, lemon verbena and ouzo sorbet

Κονφί μίνι μανταρινιού, μινεστρόνε με ντομάτα, ελιές, λουίτζα και σορμπέ ούζο

SUMMER CHOCOLATE BLOSSOMS

Avocado whipped cream, passion fruit, cardamom foam

Καλοκαιρινά λουλουδία από σοκολάτα, σαντιγί αβοκάντο, φρούτα του πάθους και αφρό κάρδαμου

Coffee served with Myconian almond pastry

Καφές με αμυγδαλωτό Μυκόνου

A

€180,00
per person / ανά άτομο

B

€160,00
per person / ανά άτομο

C

VEGAN
€120,00
per person / ανά άτομο