



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 φραγκόσουκο και σορμπέ φραγκόσουκο με θαλασσινό αλάτι
€14,00

FRIED ONION BALLS
with grape leaf dressing
Κρεμμυδοκεφτέδες με σάλτσα από αμπελόφυλλα
€15,00

ROAST CELERIAC
with almond milk and crispy beetroot
Ψητή σελινόριζα με γάλα αμυγδάλου και τραγανό παντζάρι
€19,00

EGGPLANTS IMAM
with Tahini foam
Μελιτζάνες Ιμάμ με αφρίζων ταχίνι
€20,00

MINI MANDARIN CONFIT
Minestrone of tomato, olives, lemon verbena and ouzo sorbet
Κονφί μίνι μανταρινιού, μινεστρόνε με ντομάτα, ελιές, λουίζα και σορμπέ ούζο
€15,00

SUMMER CHOCOLATE BLOSSOMS
Avocado whipped cream, passion fruit, cardamom foam
Καλοκαιρινά λουλούδια από σοκολάτα, σαντιγί αβοκάντο, φρούτα του πάθους και αφρό κάρδαμου
€16,00

Coffee served with Myconian almond pastry
Καφές με αμυγδαλωτό Μυκόνου
€12,00

ROOSTER BREAST
Crispy roasted in its skin, with walnuts, marjoram, served with leeks baked over hay, garnished with mustard and broth ice-cream
Σπίθος κόκορα ψημένο με καρύδι, μαντζουράνα, πράσσο ψημένο σε άχυρα, παγωτό μουςτάρδας και η σάλτσα του. Σερβίρεται με το τραγανό του δέρμα
€37,00

VEGAN

ROOSTER BREAST
Crispy roasted in its skin, with walnuts, marjoram, served with leeks baked over hay, garnished with mustard and broth ice-cream
Σπίθος κόκορα ψημένο με καρύδι, μαντζουράνα, πράσσο ψημένο σε άχυρα, παγωτό μουςτάρδας και η σάλτσα του. Σερβίρεται με το τραγανό του δέρμα
€37,00

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
€47,00

VANILLA POD
with Valrhona chocolate, nuts and pistachio ice-cream
Λαβός βανίλιας με σοκολάτα Valrhona, ξηρούς καρπούς, παγωτό φιστίκι
€17,00

MINI MANDARIN CONFIT
Minestrone of tomato, olives, lemon verbena and ouzo sorbet
Κονφί μίνι μανταρινιού, μινεστρόνε με ντομάτα, ελιές, λουίζα και σορμπέ ούζο
€15,00

BLUE MERINGUE
Mango-infused Crème Chiboust with saffron, passion fruit and cardamom foam
Μπλε μαρέγκα, Chiboust μάνγκο, σαφράν, φρούτα του πάθους, αφρός κάρδαμου
€17,00

Coffee served with Myconian almond pastry
Καφές με αμυγδαλωτό Μυκόνου
€12,00

PEAR CACTUS LEAVES
with sorbet of pear cactus fruit and sel de mer
Φύλλα φραγκόσουκο και σορμπέ φραγκόσουκο με θαλασσινό αλάτι
€14,00

BLUE CRAB SYMPHONY
with citrus vinaigrette, avocado, spicy sorbet of Florina red peppers
Μπλε καβούρι με vinaigrette εσπεριδοειδών, αβοκάντο και πικάντικο σορμπέ πιπεριάς Φλωρίνης
€30,00

LOBSTER WITH ASPARAGUS
Served with bottarga and caviar sorbet, dressed with hibiscus sauce
Αστακός με σπαράγγια, σάλτσα ιβίσκου, σορμπέ αυγοτάραχο με χαβιάρι
€70,00

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
€48,00