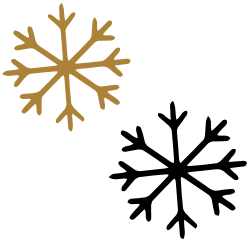




MENOY
ΠΑΡΑΜΟΝΗΣ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ



Amuse bouche

Βελουτέ πράσσου
καπνιστό χέλι,μανιτάρια

Ταρτάρ γάμπαρης Αμβρακικού
ξινόμηλο, τσίλι, μάραθος

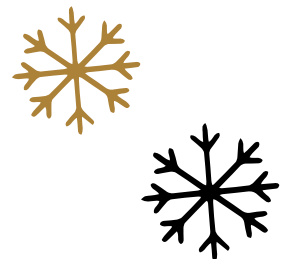
Σφυρίδα beurre blanc
σέσκουλο, μπρόκολο, φασολάκι ασπρομύτικο Λήμνου

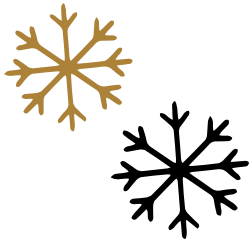
Χοιρινό Ibérico
μαϊντανόριζα, μύρτιλο, παντζάρι

Σοκολάτα
καραμέλα, καφές, ρόδι, βατόμουρο

Βασιλόπιτα

Τιμή: €105 / άτομο
Wine pairing: €45 / άτομο





NEW YEAR'S

EVE MENU

Amuse bouche

Leak velouté

smoked eel, tangerine

"Amvrakikos" Greek shrimp tartar

Granny Smith apple, chili, fennel

Grouper beurre blanc

chard, broccoli, black-eyed bean

Ibérico pork

parsley root, blueberry, beetroot

Chocolate

caramel, coffee, pomegranate, blackberry

Vassilopita

Traditional New Year's cake

Price: €105 pp

Wine pairing: €45 pp

