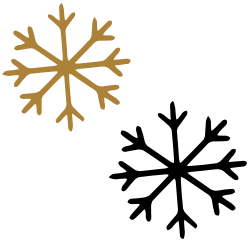




## MENOY

### ΠΑΡΑΜΟΝΗΣ ΧΡΙΤΟΥΓΕΝΝΩΝ



#### **Amuse bouche**

#### **Βελουτέ σελινόριζας**

σολομός, ξινόμηλο, κάρυ

#### **Χτένια carpaccio**

μανταρίνι, χαλαπένιο, σαλικόρνια

#### **Φαγκρί**

κουσκουσάκι Θεσσαλονίκης, τοπιναμπούρ, cacao pepper

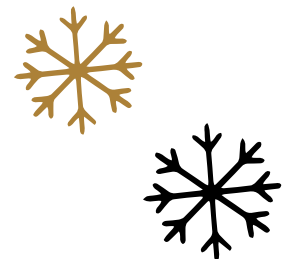
#### **Φιλέτο κόντρα Black Angus**

γλυκοπατάτα, καφές, άγρια μανιτάρια

#### **Mont Blanc**

κάστανο, βανίλια, φραγκοστάφυλο, παλαιωμένο τσίπουρο, μανταρίνι

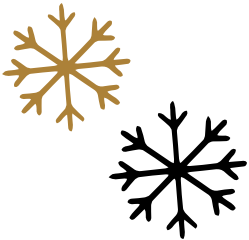
Τιμή: €95/άτομο  
Wine pairing: €35/άτομο





## CHRISTMAS EVE

### MENU



#### **Amuse bouche**

#### **Celeriac velouté**

salmon, Granny Smith apple, curry

#### **Scallop carpaccio**

tangerine, jalapeño pepper, salicornia

#### **Red porgy**

“couscous” local pasta from Salonica, Jerusalem artichoke, cacao pepper

#### **Black Angus sirloin steak**

sweet potato, coffee, wild mushroom

#### **Mont Blanc**

chestnut, vanilla, redcurrant, aged tsipouro, tangerine

*Price: €95 pp*

*Wine pairing: €35 pp*

