

CHRISTMAS MENU

59€

Welcome drink

Pink Royal

Sparkling wine / Grapefruit soda / Pomegranate

Amuse bouche

Arancini χριστουγεννιάτικη γέμιση, κρέμα βουτύρου με κάστανο

Arancini with christmas filling, butter cream, chestnuts

Soup

Βελουτέ κολοκύθας, χωριάτικο κροστίνι, κασικίσιο τυρί, πασατέμπος κολοκύθας, λάδι μυρωδικών

Pumpkin veloute , rustic crostinis, goat cheese, pumpkin seeds, herb oil

Appetizers

Καρπάτσιο μόσχου, κρέμα αγριοράπανου, τρούφα

Beef carpaccio, radish cream, truffle

Main

Φιλέτο γαλοπούλας στον ξυλόφουρνο, χωριάτικες πατάτες, λαχανικά γλασέ, σάλτσα ψητού

Turkey filet baked in woodstone oven, rustic potatoes, glazed vegetables, gravy

ή / or

Μπρεζέ spare ribs μόσχου, πουρές πατάτας, λαχανίδα, τρίχρωμα καρότα, σάλτσα κόκκινου κρασιού

Braised beef spare ribs, potato puree, kale, three colored carrots, red wine sauce

Dessert

Rum baba, κρέμα ricotta, καραμελωμένοι ξηροί καρποί, φρούτα του δάσους

Rum baba, ricotta cream, caramelized nuts, berries

NEW YEARS EVE MENU

69€

Welcome drink

Classic Bellini

Amuse bouche

Blinis με κασικίσιο τυρί και πατέ κοτόπουλου

Blinis with goat cheese and chicken pate

Soup

Βελουτέ καλαμπόκι με γάλα καρύδας, μους караβίδας, πασατέμπος κολοκύθας, λάδι
σχοινόπρασου

Corn veloute with coconut milk , crawfish mouche , pumpkin seeds, chives oil

Appetizer

Μπαρμπουνάκι φιλέτο, πουρές αρακά, αρωματική φρέγκκολα σάλτσα σαβόρο

Red mullet fillet , pea puree, fregola , savoro sauce

Main

Φιλέτο πάπιας, σπασμένες baby πατάτες, chorizo, πουρές σελινόριζας, glaze κόκκινου
κρασιού

Duck filet , crushed baby potatoes , chorizo , celeriac puree , red wine glaze

ή / or

Φιλέτο μόσχου, πουρές τοπιναμπούρ, γλασέ λαχανικά, σάλτσα pepe nero

Beef filet , topinambur filet ,glazed vegetables, pepe nero sauce

Dessert

Τάρτα βουτύρου με τριλογία σοκολάτας, μαρέγκες, φρούτα του δάσους

Butter tart with three types of chocolates, meringue , berries