

CHRISTMAS DAY MENU

Baby φυλλάματα, ψητό μανούρι,
άγρια μανιτάρια, ντρέσινγκ τρούφας
Baby leaves, grilled manouri cheese,
wild mushrooms, truffle dressing



Πανσέτα μαύρου χοίρου, baby gem στην σχάρα,
λαχανικά φρικασέ, κρέμα σελινόριζας, μαγιονέζα άνηθου
Black pork pancetta, grilled baby gem,
vegetable fricassee, celeriac cream, dill mayonnaise



Κρέμα κολοκύθας, χειροποίητο παστέλι από σπόρους κολοκύθας,
σάλτσα κολοκύθας με άρωμα βανίλιας, παγωτό κανέλα
Pumpkin cream, handmade pumpkin seed bar,
vanilla-flavoured pumpkin sauce, cinnamon ice cream

70€



Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες / Please inform us of any food allergies
Η τιμή είναι κατ'άτομο και συμπεριλαμβάνει ΦΠΑ και όλους τους φόρους / Price is per
person and includes VAT as well as all taxes

NEW YEAR'S DAY MENU

Σαλάτα με σπανάκι βουτύρου, βινεγκρέτ μελιού,
καραμελωμένα καρύδια, γκοργκοντζόλα, ρόδι
Salad with butter spinach, honey vinaigrette,
caramelized walnuts, gorgonzola cheese, pomegranate



Beef Wellington, κρέμα πατάτας, μουσελίν αρωματισμένη
με τρούφα, σως gravy, μαγιονέζα κρεμμυδιού
Beef Wellington, potato cream, truffle-flavoured mousseline,
gravy sauce, onion mayonnaise



Namelaka κάστανο, μαρέγκα, καπνιστά κάστανα,
παγωτό κάρδαμο, σάλτσα από καμένο μέλι καστανιάς
Namelaka chestnut, meringue, smoked chestnuts,
cardamom ice cream, burnt chestnut honey sauce

70€



Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες / Please inform us of any food allergies
Η τιμή είναι κατ' άτομο και συμπεριλαμβάνει ΦΠΑ και όλους τους φόρους / Price is per
person and includes VAT as well as all taxes