

Christmas menu

- ❖ Σούπα κολοκύθα με ανθότυρο και αρωματικό ελαιόλαδο
Pumpkin soup with anothotiro cheese and aromatic olive oil
- ❖ Ριζότο παρμεζάνα με τρούφα και σάλτσα μόσχου
Parmesan risotto with truffle and demi-glace sauce
- ❖ Mango sorbet
- ❖ Φιλέτο μόσχου με πουρέ πατάτα και σάλτσα Hollandaise , συνοδεύεται με
ανάμεικτη σαλάτα από ρόδι, κομματάκια πορτοκαλιού , σπανάκι baby, ξηροί καρποί
Beef fillet with potato puree and Hollandaise sauce , served with a mixed salad of
pomegranate , orange pieces, baby spinach and nuts
- ❖ Red velvet cake με montee λευκής σοκολάτας
Red velvet cake with white chocolate montee

68,00 ευρώ/άτομο

68,00 euro/person

New Year's Eve menu

- ❖ Σούπα σελινόριζα με μανιτάρια, crumble bacon και αρωματικό ελαιόλαδο
Celeriac soup with mushroom, bacon crumble and aromatic olive oil
- ❖ Ριζότο saffron με μπρεζέ ουρά μόσχου
Risotto saffron with braised oxtail
- ❖ Mango sorbet
- ❖ Φιλέτο μόσχου με πουρέ καρότο , τζίντζερ , γλασέ καρότο και demi-
glace, συνοδεύεται με ανάμεικτη σαλάτα από ρόκα , φύλλα μουστάρδας και
βαλσάμικο μέλι
Beef fillet with carrot puree , ginger , carrot glaze , demi-glace , served with a mixed
salad of arugula , mustard leaves and honey balsamic
- ❖ Pavlova με sorbet λεμόνι , φρούτα του δάσους και τραγανή μαρέγκα
Pavlova with lemon sorbet , forest fruits and crisp meringue
- ❖ Ένα ποτήρι αφρώδες κρασί και Βασιλόπιτα
A glass of sparkling wine and Vasilopita cake

73,00 ευρώ/άτομο

73,00 euro/person