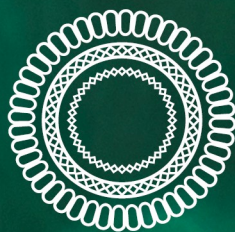


C
H
R
I
S
T
M
A
S

E
V
E

2
0
2
4



AMUSE BOUCHE

Αλμυρό εκλέρ με κρέμα πατάτας, υφές από άγρια μανιτάρια
& χειμερινή μαύρη τρούφα

Savory éclair with potato cream, wild mushroom textures & winter black truffle

ΣΟΥΠΑ/ SOUP

Βελουτέ κάστανο & χειροποίητο κριτσίνι με καπνιστό τυρί scamorza
& jamon Serrano

Chestnut velouté & breadsticks with smoked scamorza cheese & jamon Serrano

ΣΑΛΑΤΑ/ SALAD

Μεσκλάν με κολοκύθα κονφί, Γαλλικό κατσικίσιο τυρί, “γκρανόλα” ξηρών
καρπών & ντρέσινγκ από ξύδι Jerez με σιρόπι σφένδαμου

Mesclun with confit pumpkin, French goat cheese, nut “granola”
& Jerez vinegar dressing with maple syrup

ΖΥΜΑΡΙΚΟ / PASTA

Φρέσκο Grand tortelone γεμιστό με τυρί ρικότα & μανιτάρια πορτσίνι,
με Γαλλική πάπια ραγού & κρέμα από κόκκινο λάχανο

Fresh Grand tortelone stuffed with ricotta cheese & porcini mushrooms,
with French duck ragout & red cabbage cream

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ (Επιλογή) / MAIN DISH (Choice)

Χοιρινά μάγουλα & πανσέτα Duroc, με πουρέ από ψητά καρότα
& σάλτσα gravy με πορτοκάλι και δαμάσκηνα

Pork cheeks & Duroc pancetta, with roasted carrot puree
& orange and plum gravy

ή / or

Αιγαιοπελαγίτικο μαγιάτικο φιλέτο με υφές από καπνιστά παντζάρια,
κρέμα μήλο με αγριοράπανο & σάλτσα miso με εσπεριδοειδή

Free range amberjack fillet with smoked beets textures, apple cream
with wild radish & miso sauce with citrus

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ / DESSERT

Crèmeux καραμελωμένης λευκής σοκολάτας Valrhona με κάστανο
& τσουρέκι με σμέουρα

Valrhona caramelized white chocolate crèmeux with chestnut
& raspberry “tsourekí”

85.00€ / άτομο

85.00€ / person

Live jazz