



NEW

YEARS

EVENT

2024

AMUSE BOUCHE

Κροκέτα με Γαλλική πάπια κονφί, chutney μανταρίνι & κατσικίσιο τυρί Chèvre
Croquette with confit French duck, mandarin chutney & Chèvre goat cheese

ΣΟΥΠΑ / SOUP

Βελουτέ από λευκά σπαράγγια, κράκερ με αλλαντικό "nduja" και κυανό τυρί
White asparagus velouté, cracker with "nduja" sausage
& "kyano" Hellenic blue cheese

ΣΑΛΑΤΑ / SALAD

Χειμερινός κήπος με υφές παντζάρι, κρέμα από τυρί ρικότα, νεροκάρδαμο,
βινεγκρέτ ροδιού & "χώμα" από δημητριακά & ξηρούς καρπούς
Winter garden with beetroot textures, ricotta cream, watercress,
pomegranate vinaigrette & "soil" of cereals & nuts

ΖΥΜΑΡΙΚΟ / PASTA

Φρέσκο Giganti γεμιστό με σολομό, τραγανό soft shell καβούρι
& bisque αστακού με λεμονόχορτο
Fresh Giganti stuffed with salmon, crispy soft-shell crab
& lobster bisque with lemongrass

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ (Επιλογή) / MAIN COURSE (Choice)

Strip loin Black Angus steak, τάρτα από άγρια μανιτάρια, κρέμα πατάτας
με χειμερινή τρούφα & σάλτσα Crème de Cassis
Black angus Strip loin steak wilt mushroom tart, potato cream with winter black truffle
& Crème de Cassis sauce

ή / or

Αιγαιοπελαγίτικη σφυρίδα φιλέτο, ντολμάς γαρίδας με σέσκουλο και κρέμα
σελινόριζας με σάλτσα από όστρακα & βιολογικό κρόκο Κοζάνης
Free range from Aegean Sea white grouper fillet, shrimp "dolmas" with chard &
celery root cream with shellfish sauce & organic Kozani saffron

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ / DESSERT

Dubai Chocolate μπάρα με ναμελάκα βανίλια
& χειμερινά φρούτα του δάσους
Dubai chocolate bar with vanilla namelaka & winter forest fruits

95.00€ / άτομο

95.00€ / person

Live jazz