

MENΟΥ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑ 01/01/202525

MENU 01/01/2025

ΟΡΕΚΤΙΚΑ/ APPETIZERS

Γαλλική **κρεμμυδόσουπα** βελουτέ, με χωριάτικο **κρουτόν** & ψητή **γραβιέρα** Κρήτης (ατομική)
French onion **soup** velouté with country style **crouton** & roasted Cretan gruyere **cheese**

Τάρτα Κις Λορέν με μπέικον, Κρητική **γραβιέρα**, **Πεκορίνο** Αμφιλοχίας & καλαμπόκι
Quiche Lorraine **tart** with bacon, Cretan **gruyere**, Pecorino **cheese** & corn

Αραντσίνι γεμιστά με μανιτάρια πορτσίνι, σάλτσα φρέσκιας τομάτας με **παρμεζάνα**
Arancini stuffed with porcini mushrooms & fresh tomato sauce with **parmesan**

Βουβαλίσιο λουκάνικο Κερκίνης, γεμιστό με **γραβιέρα** Κρήτης
& **μαγιονέζα** με μουστάρδα Dijon
Grilled Hellenic buffalo sausage, stuffed with Cretan **gruyere** cheese
& Dijon mustard-**mayonnaise** sauce

Καρπάτσιο μοσχάρισιο Black Angus με **αγιολί** λεμονιού,
φρέσκια ρόκα & φλεις **παρμεζάνας**
Black Angus Beef Carpaccio with lemon **aioli**, fresh arugula & **parmesan** flakes

Γαλλικό **τυρί** Camembert ψητό στον φούρνο με **κράμπλ** φουντούκι & δεντρολίβανο
French Camembert **cheese** baked in the oven with chestnut **crumble** & rosemary

“Μιλφέιγ” μελιτζάνας με προσούτο Πάρμας, Γαλλικό κατσικίσιο **τυρί**
& τομάτα ψητή με **πέστο** βασιλικού
“Millefeuille” grilled eggplant with prosciutto from Parma,
French chevre **cheese** & grilled with basil **pesto**

Τηγανιά με χειμερινά άγρια μανιτάρια & ψητή **φορμαέλα** Αράχωβας
Sautéed wild winter mushrooms with “formaela” **cheese** from Arahova

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Σαλάτα με φρέσκα λαχανικά, ψητά μοσχαρίσια σκαλοπίνια black angus, **κρουτόν** & διπλή σάλτσα από **γιαούρτι** & παλαιωμένο βαλσάμικο
Salad with fresh vegetables, grilled black angus beef scaloppini, **croutons**
& double sauce with **yoghurt** & aged balsamic

Σαλάτα ανάμεικτη με τραγανό προσούτο Πάρμας, Γαλλικό κατσικίσιο **τυρί**
καραμελωμένα **καρύδια** & βινεγκρέτ ροδιού με μέλι
Mixed fresh salad with crispy prosciutto from Parma, French goat **cheese**
caramelized **nuts** & pomegranate vinaigrette with honey

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

Χοιρινά μάγουλα σιγομαγειρεμένα με δαμάσκηνα σε **σάλτσα** ψητού
με πουρέ πατάτας
Slow cooked pork cheeks with plums in **gravy** sauce with mashed potato

Ψαρονέφρι ψητό στη σχάρα "ταλιάτα" με ψητό **χαλούμι** σε σάλτσα ψητού,
με πουρέ πατάτας & τσιπς πράσου
Grilled pork tenderloin "tagliata" with grilled haloumi cheese
& creamy **gravy** sauce, served with mashed potato & leek chips

Παπαρδέλες με άγρια χειμερινά μανιτάρια σε σάλτσα **ταρτούφο**
με **κράμπλ** από προσούτο Πάρμας & φρέσκια μαύρη χειμερινή τρούφα
Pappardelle pasta with wild wider mushrooms in truffle **sauce** with
crumble prosciutto di Parma & fresh black winter truffle

Φρέσκα **ραβιόλι** γεμιστά με μοσχαράκι μαγειρεμένο σε κρασί Barollo. με **παρμεζάνα**
Fresh **ravioli** pasta stuffed with beef in red wine Barollo sauce, with **parmesan** cheese

Baby κοτοπουλάκι ψητό στο φούρνο σε **σάλτσα** μουστάρδα
& μέλι, με baby πατάτες και baby καρότα γλασέ
Baby chicken backed in the oven in honey-mustard **sauce**,
served with baby Potatoes & baby glazed carrots

Φιλέτο Γαλλικής πάπιας μαγειρεμένο σε κενό αέρος με **σάλτσα**
hoisin, πορτοκάλι, **σουσάμι** & ρύζι μπασμάτι με stir fry λαχανικά
French duck fillet sous vide, with hoisin **sauce**, orange, **sesame**
& basmati rice with stir fry vegetables

Μοσχαρίσιο σιγομαγειρεμένο κότσι John Stone, pulled με φρέσκα **ραβιόλι**
γεμιστά με τυρί **ρικότα** και μανιτάρια πορτσίνι
Beef (hammer) slow cooked shank John Stone, with fresh **ravioli** pasta stuffed
with porcini mushrooms & **ricotta** cheese

T-Bone Steak μοσχαρίσιο γάλακτος, σβησμένο με Jack Daniels,
& φρέσκιες τηγανητές πατάτες
T-Bone Steak veal flambé with Jack Daniels, served with fresh French fries

Black Angus Heart of Rump Steak ταλιάτα, ψητή στα κάρβουνα
με πατάτες baby & σάλτσα **bearnaise**
Black Angus Rump Steak, tagliata on charcoal with baby potatoes
& **bearnaise** sauce

Black Angus Rib eye steak ψητό στη σχάρα, με φρέσκιες τηγανητές πατάτες
σε κρούστα μπαχαρικών
Grilled Black Angus Rib eye steak, with fresh fried potato in spices crust

Πικάνια Black Angus (Omaha -US) ψητή στα κάρβουνα, ταλιάτα
με φρέσκιες τηγανητές πατάτες (τιμή κιλού)
Black Angus picanha (Omaha - US) tagliata on charcoal,
with fresh French fries (price per kg)



Φιλέτο αιγαιοπελαγίτικου ροφού ψητό στη σχάρα με **γιουβέτσι** γαρίδας
& παλαιωμένη 36 μήνες Κρητική **γραβιέρα**

Aegean's sea free range dusky grouper grilled fillet with baby shrimps "**Giouvetsi**"
traditional recipe with orzo pasta in fresh tomato sauce & aged for 36 months
Cretan gruyere **cheese**

Αιγαιοπελαγίτικο φιλέτο Μαγιάτικο με λεμονάτο **ριζότο**, σπαράγγια, φρέσκο σπανάκι
& **πέστο** μυρωδικών

Free range from Aegean Sea Amberjack fillet, with lemony flavor **risotto**, asparagus
& herb **pesto**

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Παγωτό χειροποίητο φυστίκι Αιγίνης με ganache ελαιόλαδου και τουίλ φυστικιού
Homemade pistachio **ice cream** with virgin olive oil ganache & pistachio touil

Πορτοκαλόπιτα με **Ναμελάκα** λευκής σοκολάτας, κράμπλ **αμύγδαλο**
& **μπισκότο** βουτύρου

Orange **pie** with white chocolate **Namelaka**, almond **crumble**
& butter **cookie**

Παγωτό χειροποίητο λουκούμι τριαντάφυλλο

Homemade traditional "loukoumi" rose flavor **ice cream**

Ζεστό Soft chocolate chip **cookie** με **παγωτό** βανίλια Μαδαγασκάρης
και σάλτσα **gianduja**

Hand-made Soft chocolate chip **cookie** with Madagascar vanilla **ice cream**
& **gianduja** sauce

