

SENSE

FINE DINING RESTAURANT



NEW YEAR'S EVE MENU

Amuse bouche

Ψωμί και βούτυρο
Bread and butter

"Σουφλέ αυγό", γιουβαρλάκια κόκορα, αυγολέμονο, χαβιάρι σαφράν
Egg soufflé, rooster gyuvarlakia, egg-lemon sauce, saffron caviar

Τερίνα φουά γκρα με κακάο, χαλβά Φαρσάλων, μανταρίνι
Foie gras terrine with cocoa, Farsala halva, tangerine

Τορτέλλι γεμιστό με περιστέρι στο ζωμό του, κανθαρέλες και flakes κάστανο
Stuffed tortelli with pigeon in its broth, chanterelle and chestnut flakes

Black cod, ριζότο αχινού, κρέμα τρούφας με Vin Santo
Black cod, sea urchin risotto, truffle cream with Vin Santo

Μοσχάρι γάλακτος, ψητό παντζάρι, καπνιστό πουρέ καρότου, "καμένη μελιτζάνα",
ψητό κρεμμύδι, συμπύκνωση κρασιού, φρέσκια τρούφα
Veal, roasted beetroot, smoked carrot purée, "burned" eggplant, grilled onion,
concentrated wine, fresh truffle

Pre dessert

Ferrero Rocher, παγωτό καφέ, βύσσινο
Ferrero Rocher, coffee ice-cream, sour cherry

Μινιαρντίς
Mignardise

130€

Ανά άτομο - Per person

Συμπεριλαμβανομένου welcome cocktail

Welcome cocktail is included

Wine Pairing 40€ ανά άτομο - per person

Μισή τιμή για παιδιά από 4 έως 11 ετών - Half price for children 4 to 11 years old