

New Year's Eve

MENU

Amuse Bouche & Champagne Cocktail

Φρεσκοψημένο ψωμί & αρωματικό βούτυρο

Freshly baked bread & aromatic butter

ΕΙΚΟΝΙΚΗ ΚΟΛΟΚΥΘΑ

Κρέμα κολοκύθας με beurre noisette | Καπνιστό χέλι

Ψητό πράσο | Ξηροί καρποί

VIRTUAL PUMPKIN

Pumpkin cream with beuree noisette | Smoked eel

Roasted leek | Nuts

ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ & ΓΟΥΑΚΑΜΕ

Σπαράγγια | Τερίνα σελινόριζας

Σάλτσα βουτύρου με χαβιάρι & μπρίκ

CRAYFISH & WAKAME

Asparagus | Celery root terrine

Beurre blanc sauce with caviar & salmon roe

ΧΡΙΣΤΟΨΑΡΟ & ΧΤΕΝΙ

Χόρτα τσιγαρέλι με σταφίδα & κουκουνάρι

Γαλάκτωμα πατάτας | Πατάτα παγιάσόν

JOHN DORY FISH & SCALLOP

Wild greens "tsigareli" with raisins & pine nuts

Potato emulsion | Potato confit

ΜΟΣΧΑΡΙ & ΟΡΤΥΚΙ

Μελιτζάνα με τομάτα κονφί

Καπνιστή κρέμα απο μεδούλι Jus δενδρολίβανο

BEEF & QUAIL

Eggplant and tomato confit terrine | Bone marrow cream

Rosemary jus

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΚΑΝΤΕΜΙΑ & ΟΥΪΣΚΙ

CHOCOLATE WITH MACADAMIA NUTS & WHISKEY

Espresso Coffee & Mignardise

31.12.2024

Τιμή κατ' άτομο | Price per person / 260€