



Christmas Eve Menu Degustation



Amuse-bouche από τον Chef



Μανιταρόσουπα

Βελουτέ μανιταριών με ανθότυρο & λάδι φουντουκιού



Τεμπάλ λαυράκι

γεμιστό με θαλασσινά και αφρό πράσου



Αβοκάντο

με τартάρ σολομού & αυγά ρέγγας



Τρυφερά φύλλα...

σαλάτας με λωτό, πάπια κονφί & σάλτσα σύκου



Παραδοσιακή γαλοπούλα

με ξηρά φρούτα, γλυκοπατάτα & σάλτσα Βατόμουρων



Παρφέ κάστανο

με παγωτό μανταρίνι, μαρέγκα & κρέμα μελιού



Mignardises

Κουραμπιέδες και Μελομακάρονα



68 €





Christmas Eve Menu Degustation



Amuse bouche from the Chef



Mushroom soup

with anthotyro cheese (fresh & soft) & hazelnut oil



Sea bass timbale

sea bass pot pie with seafood and leek foam



Avocado

with salmon tartar & herring eggs



Tender leaves...

tender leaves & persimmon salad, duck confit and fig sauce



Traditional turkey

with dried fruits, sweet potatoes and berry sauce



Chestnut parfait

with tangerine ice cream, meringue & honey cream



Mignardises

Traditional Christmas delicacies:

Kourabié bites with almonds & Melomacaron, honey syrupy cookies



68 €

