

Valentine's menu 2019

Amuse-Bouche από τον Chef Amuse-Bouche from chef

Βελουτέ αγκινάρας με σαλιγκάρια και τρούφα (για εκείνον)

Artichoke's veloute with escargots and truffle (for him)

Βελουτέ αγκινάρας με σπαράγγια και τρούφα (για εκείνη)

Artichoke's veloute with asparagus and truffle (for her)

Σαλάτα με καβούρι, τόνο μαρινέ σταφίδες και βινεγκρέτ στρειδιών
Seasonal salad with crab, marinated tuna, raisins and oyster vinaigrette

Φαγκρί με κρεμά από ρεβίθια, αφρό σελινόριζας σάλτσα μανταρίνι
Sea bream with chick peas cream, celeriac foam and tangerine sauce

Φραγκόκοτα με φουαγκρά, πουρέ από κυδώνια σάλτσα μύρτιλο
Guinea fowl with foie gras, purée from quince and blueberry sauce

Σοκολάτα Callebaut με λωτό, κρέμα φράουλας με βασιλικό και παγωτό
γιαούρτι
Callebaut Chocolate with lotus, strawberry cream with basil and yoghurt ice
cream

65€