



## **2Mazi**

**Chef : Ilias GOGOS**

Νίκης 48 10525 Αθήνα / Nikis 48 10525 Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél 210- 3222839

[www.2mazi.gr](http://www.2mazi.gr)

### **ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21<sup>ης</sup> Μαρτίου 2019 / MENU FRANCAIS du 21 mars 2019**

#### **Ορεκτικό / Entrée / Starter**

**GR** Ραβιόλι με γέμιση καραβίδας και λαχανικών, ζωμό καρότου, κόλιανδρο, λάδι χαμομήλι

**FR** Ravioli aux écrevisses et aux légumes, jus de carotte, coriandre, huile de camomille

**EN** Crawfish and vegetable ravioli, carrot juice, coriander, chamomile oil

\* \* \*

**GR** Baby σπανάκι με κρίταμο, σταφίδες, αφρό χαλούμι και βινεγκρέτ άνηθου

**FR** Epinards baby, criste marine, raisins secs, mousse de halloumi, vinaigrette à l'aneth

**EN** Baby spinach with samphire, raisins, haloumi foam and dill vinaigrette

#### **Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)**

**GR** Φαγκρί με μανιτάρια, αφρό μωβ κουνουπιδιού και ντομάτα με αρωματικά βότανα

**FR** Daurade aux champignons, mousse de chou-fleur violet et tomates aux fines herbes

**EN** Sea bream with mushrooms, purple cauliflower foam and tomato with herbs

**GR** Φραγκόκοτα με parsnip, πουρέ καλαμπόκι, τουίλ γραβιέρας, τρούφα και σάλτσα λεμονοθύμαρο

**FR** Pintade aux panais, purée de maïs, tuiles de gruyère, truffe et sauce au thym citron

**EN** Guinea fowl with parsnip, corn purée, gruyère tuile, truffle and lemon-thyme cream

#### **Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course**

#### **Επιδόρπιο / Dessert**

**GR** Μους από κόκκινα μήλα με μπαχαρικά, μαρέγκα, κουλί λωτό και παγωτό σοκολάτα

**FR** Mousse de pommes rouges aux épices, meringue, coulis de lotus, glace au chocolat

**EN** Red apples mousse with spices, meringue, lotus coulis and chocolate ice cream

**Τιμή /Prix / Price : 60 €**