

Christmas Eve Menu Degustation

Amuse-bouche

Μους | Mousse

Καραβίδα, Γαρίδα, Τραγανό χαρούπι | Crawfish, Prawn, Crispy Carob

Soup

Παντζάρι | Beetroot

Βελουτέ, Κρέμα τρούφας | Velvet, Truffle Cream

Ή | Or

Κολοκυθόσουπα | Pumpkin soup

Μέλι, Κανέλα, Τρούφα | Honey, Cinnamon, Truffle

Salad

Κασικίσιο Τυρί | Goat cheese

Μικρά Φύλλα Σαλάτας, Κυδώνι, Φρούτα του Δάσους | Small Lettuce Leaves, Quince, Forest Fruits

Cold Starter

Τόνος | Tuna fish

Μαρινάτος, Ταρτάρ, Αβοκάντο, Λάιμ | Marinated, Tartar, Avocado, Lime

Hot Starter

Πάπια | Duck

Ριζότο, Τζίντζερ, Καρότο, Πορτοκάλι | Risotto, Ginger, Carrot, Orange

Main

Γαλοπούλα | Turkey

Γέμιση, Γλυκοπατάτα, Σάλτσα Αρώνια | Stuffing, Sweet Potato, Aronia Sauce

Ή | Or

Σφυρίδα | Grouper

Πασινάκι, Κρέμα Πράσο, Ψητό Φινόκιο | Parsnip, Leek Cream, Grilled Fennel

Dessert

Σοκολάτα Εύπλαστη | Flexible Chocolate

Μαύρη, Λευκή, Καραμελωμένα Φρούτα | Black, White, Caramelized Fruits

Miniardises

Κουραμπιέδες / Sugared Traditional Buns

Μελομακάρονα / Small Honey Cake

115€

Wine pairing - 6 glasses.

50€