

New Year's Eve Menu Degustation

Amuse-bouche

Μπακαλιάρος | Cod

Άγρια χόρτα, Αγιολί σαφράν, Πορτοκάλι | Wild herbs, Saffron Aioli, Orange

Soup

Αστακός | Lobster

Σούπα, Κρέμα χαβιάρι, Μπράντυ | Soup, Caviar Cream, Brandy

Η | Or

Βελουτέ | Velvet

Κάστανο – Μανιτάρι, Προσούτο | Chestnut – Mushroom, Prosciutto

Salad

Σολωμός | Salmon

Καπνιστός Μαρινάτος, Σαλάτα Φινόκιο, Μαγιονέζα μανταρίνι | Smoked marinated, Fennel salad, Tangerine mayonnaise

Cold Starter

Τερίνα | Terina

Συκωτάκια πουλιών, Ζελέ μαυροδάφνης, Ζεστό λωτό | Bird livers, Black laurel jelly, Hot lotus

Hot Starter

Φραγκόκοτα | Guinea fowl

Τραγανή, Πολέντα, Καλαμπόκι | Crispy, Polenta, Corn

Main

Φιλέτο | Fillet

Μοσχάρι, Πουρέ Μανιτάρι, Τρούφα, Αφρό Μπεαρνέζ | Veal, Mushroom Puree, Truffle, Béarnaise Foam

Η | Or

Σφυρίδα | Grouper

Φούρνου, Τοματίνια, | Oven, Cherry tomatoes

Dessert

Σεμιφρέντο | Semifredo

Κάστανο, Σοκολάτα | Chestnut, Chocolate

Miniardises

Κουραμπιέδες / Sugared Traditional Buns

Μελομακάρονα / Small Honey Cake

125€

Wine pairing - 6 glasses.

50€