

# Valentine's Menu

*Amuse-bouche από τον Chef*  
*Amuse-bouche from the Chef*

**Σούπα:** Παντζάρι Βελουτέ, κρέμα τρούφας.  
**Soup:** Beetroot Veloute, truffle cream.

---

**Σαλάτα:** Γαρίδες, φινόκιο, μικρά φύλλα σαλάτας, κόκκινα φρούτα,  
βινεγκρέτ εσπεριδοειδών.  
**Salad:** Shrimp, fennel, small salad leaves, red fruits, citrus vinaigrette.

---

**Για εκείνον:** Σφυρίδα, ριζότο μοσχολέμονο  
**For him:** Grouper, lemon risotto

**Κυρίως / Main:**  
**Για εκείνη:** Φιλέτο μοσχάρι, πουρέ γλυκοπατάτας,  
μπρόκολο, σάλτσα γλυκού κρασιού, μανιτάρια.  
**For her:** Beef tenderloin, sweet potato puree, broccoli, sweet  
wine sauce, mushrooms

---

**Γλυκό:** Μους φρούτα του δάσους, καμένη μαρέγκα, κουλί βατόμουρο,  
σορμπέ μάνγκο γιασεμί.  
**Sweet:** Forest fruit mousse, burnt meringue, raspberry coulis, jasmine  
mango sorbet.

Τιμή: 75.00€ / άτομο  
Price: 75.00€ / person