

A MENU 16.12.2024-22.12.2024

ΣΟΥΠΑ | SOUP

Κολοκυθόσουπα βελουτέ με φασκόμηλο, amaretto, κρουτόν από χαρουπόψωμο και κατίκι Δομοκού

Pumpkin velouté soup with sage, amaretto, carob bread croutons and Katiki Domokou cheese

€12,00

ΟΡΕΚΤΙΚΟ | STARTER

Γαρίδες sautéed με καραμελωμένο φινόκιο, σάλτσα πορτοκάλι και ρόδι

Sautéed shrimps with caramelized fennel, orange sauce and pomegranate

€17,00

ΣΑΛΑΤΑ | SALAD

Χειμωνιάτικη σαλάτα με λάχανο, καρότο, σέλερυ και γιαούρτι με βατόμουρο και vinaigrette πορτοκάλι

Winter salad with cabbage, carrot, celery, yogurt with blackberry and orange vinaigrette

€12,00

ΚΥΡΙΩΣ | MAIN COURSES

Γαλοπούλα με αποξηραμένα φρούτα, συκώτι πουλερικών râté και πιλάφι με φιδέ

Turkey with dried fruits, poultry liver râté and pilaf with vermicelli

€19,00

Σολομός ψητός, σάλτσα αφρώδη οίνου με μπρικ και σπανάκι sautéed

Grilled salmon with sparkling wine sauce, roe and sautéed spinach

€19,50

ΓΛΥΚΟ | DESSERT

Ρανίονα με εσπεριδοειδή και θυμάρι

Pavlova with citrus and thyme

€9,50

B MENU 23.12.2024-29.12.2024

ΣΟΥΠΑ | SOUP

Σούπα με κάστανο και μανιτάρια, ρόδι και έλαιο τρούφας

Chestnut and mushroom soup with pomegranate and truffle oil

€13,50

ΟΡΕΚΤΙΚΟ | STARTER

Ριζότο με αφρώδες ροζέ κρασί, φράουλες, bocconcini και βασιλικό

Risotto with sparkling rosé wine, strawberries, bocconcini and basil

€16,00

ΣΑΛΑΤΑ | SALAD

Πράσινη σαλάτα με quinoa , cranberry, πράσινο μήλο, kale, αμύγδαλο και vinaigrette ρόδι

Green salad with quinoa, cranberries, green apple, kale, almonds and pomegranate vinaigrette

€14,00

ΚΥΡΙΩΣ | MAIN COURSES

Ντουέτο χοιρινό, πανσέτα και φιλέτο με σάλτσα κουμ κουατ, πουρέ μήλου και λάχανο μπρεζέ

Pork duo, belly and fillet with kumquat sauce, apple purée and braised cabbage

€24,00

Πάπια μπούτι confit, κρέμα κολοκύθας, baby σέσκουλο στη σχάρα και σάλτσα πορτοκάλι

Duck leg confit with pumpkin cream, grilled baby chard and orange sauce

€21,00

ΓΛΥΚΟ | DESSERT

Black forest τούρτα με μαυροκέρασα, σαντιγί και σοκολάτα

Black forest cake with black cherries, whipped cream and chocolate

€9.50

Γ MENU 30.12.2024-05.01.2025

ΣΟΥΠΑ | SOUP

Βελουτέ σελινόριζας με πράσινο μήλο και ψημένο φουντούκι

Celeriac velouté soup with green apple and roasted hazelnuts

€12,00

ΟΡΕΚΤΙΚΟ | STARTER

Ραβιόλι μεμανιτάρια σε κρέμα κολοκύθας, ρόκα και παρμεζάνα

Mushroom ravioli in pumpkin cream with rocket and parmesan

€15,00

ΣΑΛΑΤΑ | SALAD

Σαλάτα με αποξηραμένα φρούτα και ψητό κατσικίσιο τυρί, φουντούκι, παντζάρια και vinaigrette μέλι βαλσάμικο

Salad with dried fruits and grilled goat cheese, hazelnuts, beetroot and honey balsamic vinaigrette

€15,00

ΚΥΡΙΩΣ | MAIN COURSES

Αρνί κότσι στη γάστρα με πουρέ πατάτας και καρότα γλασέ μεμανταρίνι και λαχανάκια Βρυξελών

Braised lamb shank with mashed potatoes, glazed carrots with mandarin and Brussels sprouts

€26,00

Φιλέτο μοσχαρίσιο μεμανιτάρια, πατάτα τηγανιτή και σπαράγγια με prosciutto

Beef fillet with mushrooms, fried potatoes and asparagus with prosciutto

€36,00

ΓΛΥΚΟ | DESSERT

Mont blanc με κάστανο, αφράτη κρέμα και τραγανό μπισκότο

Mont blanc with chestnut, whipped cream and crunchy biscuit

€10,00