



New Year's Eve

M E N U

AMUSE-BOUCHE

Seabass Carpaccio

Passion Fruit, Crispy Rice, Wasabi,
Lime gel

Crayfish & Guinea Fowl

Balotina, Cream Corn Soup Flavored with Bisque, Citrus Foam, Steam Bread

Marinated Salmon

Homemade recipe, Lettuce with spicy Leaves, Parmesan, Flower Petals,
Crispy Chorizo, Dill Sauce with Mustard

"Rossini" Fillet

"Black Angus", potatoes dauphinoise, Foie-gras
Wild mushrooms, Black truffle sauce

PRE-DESSERT

Brandy snap

Tuille, Cream of cheese cake, Sour Cherry Syrup

New Year "Pavlova"

White Chocolate Cream, Orange Chutney, Tangerine Sorbet

**Live Performance by Andy Nicolas
and impressive dancing performance**

PER PERSON **89€**

Menu created by Konstantinos Lolas



New Year's Eve

MENΟΥ

AMUSE-BOUCHE

Λαυράκι Καρπάσιο

Φρούτα του πάθους, Τραγανό Ρύζι, Γουασάμπι,
τζελ Μοσχολέμονου

Καραβίδα & Φραγκόκοτα

Μπαλοτίνα, Σούπα καλαμπόκι βελουτέ αρωματισμένη με Μπίσκ
Αφρό εσπεριδοειδών, Ψωμάκι Ατμού

Σολομός Μαρινάτος

Σπιτική συνταγή, Μαρούλι με πικάντικα Φύλλα, Πέταλα Λουλουδιών
Παρμεζάνα, Τραγανό Τσορίθο, Σάλτσα άνηθου με μουστάρδα

Φιλέτο "Rossini"

"Black Angus", Πατάτες "Ντοφινουάζ", Φουά-γκρα
Άγρια μανιτάρια, Σάλτσα μαύρης τρούφας

PRE-DESSERT

Brandy snap

Τουίλ, Κρέμα από κέικ τυριού, Σιρόπι Βύσσινο

New Year "Pavlova"

Κρεμέ Λευκής Σοκολάτας, Τσάτνεϊ πορτοκάλι, Σορμπέ Μανταρίνι

**Live Performance by Andy Nicolas
and impressive dancing performance**

ΤΙΜΗ ΚΑΤ'ΑΤΟΜΟ 89€

Το μενού επιμελείται ο σεφ
Κωνσταντίνος Λώλας