



CHRISTMAS

MENΟΥ

AMUSE-BOUCHE

Φιλέτο Ταρτάρ

Black Angus Φιλέτο, Τραγανό ρύζι, Κρέμα γκοργκονζόλας
Μανιτάρια "Κοράλι", Τρούφα

Σούπα Κολοκύθα

Αρωματισμένη με τζίντζερ, Τσάτνεϊ Λωτού
Λεπτές φέτες Κάστανου, Ψωμί Μπαχαρικών

Τόνος & Φουά-γκρα

Κιτρινόπτερος "καρπάσιο", Πατέ Φουά-γκρά, Μπαγκετίι

Γαλοπούλα "Wellington"

Παραδοσιακή Χριστουγεννιάτικη γέμιση, Γλυκοπατάτα με ξυνόμηλα
& σιρόπι σφενδάμου, Σάλτσα Gravy

PRE-DESSERT

Mont- Blanc

Μελομακάρονο, Κατσικίσιο τυρί παγωτό, Κάστανα γλασέ

Black- Forest

Μπισκότο, Κυψελωτή Σοκολάτα, Κεράσια,
Μούς σοκολάτας, Κρέμα κίρς

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

ΤΙΜΗ ΚΑΤ'ΑΤΟΜΟ 79€

Το μενού επιμελείται ο σεφ
Κωνσταντίνος Λώλας



CHRISTMAS

MENU

AMUSE-BOUCHE

Tartar fillet

Black Angus Fillet, Crispy Rice, Gorgonzola Cream,
Mushrooms "Coral", Truffle

Pumpkin Soup

Flavored with ginger, Lotus Chutney
Thin Chestnut Slices, Spice Bread

Tuna & Foie gras

Yellowfin Tuna carpaccio, Pate Foie gras, Mini Baguett

Turkey "Wellington"

Traditional Christmas Stuffing, Sweet Potato with Green Apple
& Maple Syrup, Gravy Sauce

PRE-DESSERT

Mont- Blanc

Melomakarono, Goat cheese ice cream, Chestnuts candied

Black- Forest

Biscuit, Aerated Chocolate, Cherries,
Chocolate mousse, Kirsch cream

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

PER PERSON **79€**

Menu created by **Konstantinos Lolas**