



CHRISTMAS EVE DINNER MENU

Welcome drink



STARTERS

Velouté από αγκινάρες Ιερουσαλήμ,
αβγό ποσέ, σαντιγί τρούφας

Σπιτικό gnocchi μοβ πατάτας, άγρια μανιτάρια, κάστανά
και καπνιστό χοιρινό

MAIN

Αργοψημένα μοσχαρίσια μάγουλα, σαφράν, φινόκιο
και ριζότο λαχανικών με κόκκινο κρασί

DESSERT

Mille-feuille σοκολάτας
και αμυγδάλου με κρέμα κάστανο



50 ΕΥΡΩ ΤΟ ΑΤΟΜΟ



CHRISTMAS EVE DINNER MENU

Welcome drink



STARTERS

Jerusalem artichoke velouté, poached egg,
truffle chantilly

House-made gnocchi of purple potato, wild mushroom,
chestnuts and smoked Italian pancetta

MAIN

Slow cooked beef cheeks, saffron, fennel
and vegetable risotto with red wine

DESSERT

Chocolate mille-feuille with almond
and chestnut crème



50 EUROS PER PERSON





NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

Welcome drink

STARTERS

Bisque αστακού, κολοκύθα και φρέσκα μανιτάρια
black trumpet

Γαρίδες, foie gras, κάστανα, κυδώνι, μαύρη τρούφα

Ριζότο με καπνιστό χέλι και πράσινο μήλο

MAIN

Μοσχάρι Black Angus γεμιστό με πορτσίνι και τρούφα,
raclette sauce, πατάτες

DESSERT

Cold chocolate fondant, milk sorbet

60 ΕΥΡΩ ΤΟ ΑΤΟΜΟ



NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

Welcome drink

STARTERS

Lobster bisque, roast pumpkin and black trumpet mushroom
Grilled shrimp and foie gras, chestnuts, quince and black truffle

Smoked eel and apple risotto

MAIN

Black Angus beef stuffed with porcini mushroom crème,
raclette sauce, roast potatoes

DESSERT

Cold chocolate fondant, milk sorbet

60 EUROS PER PERSON

