

FESTIVE SEASON MENU



Available from the 17th of December throughout the Festive Season.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ // STARTERS

Ντολμαδάκια Κασσιώτικα με sauce γιαουρτιού €14,00
 Rice stuffed vine leaves from Kasos island with yogurt dressing

Carpaccio από μοσχαρίσιο φιλέτο με πράσινο μήλο, ραπανάκι, μουστάρδα αρωματισμένη με τρούφα, φινόκιο & μωβ πατάτα Περού €26,00
 Beef filet carpaccio with green apple, radish truffle mustard, fennel and potato from Peru

Carpaccio φρέσκου τόνου με ελαιόλαδο, κουμ κουάτ, βανίλια Μαδαγασκάρης, μοσχολέμονο, κίτρινο παντζάρι, ραπανάκι & χαβιάρι €32,00
 Fresh tuna carpaccio with olive oil, Madagascar vanilla, lime, yellow beetroot, radish and caviar

ΤΑΡΤΕΣ - ΠΙΤΕΣ (8 τεμαχίων) // TARTES (8 pieces)

Πίτα στριφτή με κολοκύθα, σταφίδες, πράσο & κουκουνάρι €28,00
 Traditional pie with pumpkin, raisins, leek and pine nuts

Quiche Lorraine €30,00
 Quiche Lorraine

Τάρτα με κρέμα γραβιέρας & ψητά σπαράγγια €32,00
 Tart with asparagus and gruyere cream

Τάρτα κολοκύθας με σπανάκι & Gorgonzola €32,00
 Tarte with pumpkin, spinach & Gorgonzola

ΣΟΥΠΕΣ // SOUPS

Κολοκυθόσουπα αρωματισμένη με πορτοκάλι & ginger €6,50
 Pumpkin soup with orange and ginger

Σούπα από άγρια μανιτάρια Γρεβενών με κάστανα & θυμάρι €6,50
 Wild mushroom soup with chestnuts and thyme

Σούπα καρότο με κάρδαμο & κρουτόν με λάδι βασιλικού €6,50
 Carrot soup with cardamom, croutons and basil oil

ΣΑΛΑΤΕΣ // SALADS

Πράσινα σαλατικά με κουκουνάρι, ρόδι, croutons & vinaigrette εσπεριδοειδών €4,50
 Green salad with pine nuts, pomegranate, croutons and citrus vinaigrette

Kale, goji berry, ηλιόσπορο, μήλο, μαύρη κίνοα & σέλινο με dressing από χαρουπόμελο, παλαιωμένο balsamico & λεβάντα €5,50
 Quinoa and kale salad, coji berry, apple and dressing with honey, balsamic and lavender

Παντζαρόφυλλα με άγρια ρόκα, αχλάδι πωσέ, φιστίκια, cranberries & καπνιστό σολομό με dressing από μανταρίνι, παλαιωμένο ξύδι & μέλι €7,00
 Beetroot leaves and arugula salad, poached pear cranberries, smoked salmon and clementine dressing

Endives με ρόδι, κάστανο, ψητό μαστέλο Χίου, τρίχρωμα τοματίνια, σχοινόπρασο & ψητές γαρίδες με dressing κουμ κουάτ €9,50
 Endive salad with pomegranate, chestnuts, seared cheese from Chios island, cherry tomatoes and shrimps with orange dressing

Radiccio, καρδιές μαρουλιού, ραπανάκι, αστακό, λευκά σπαράγγια, φινόκιο, άγρια βατόμουρα με dressing από ξύδι Σαμπάνιας €15,00
 Lettuce salad with radicchio, radish, lobster, white asparagus, fennel and raspberries with champagne vinegar

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ // MAIN DISHES

Βιολογική Γαλοπούλα με γέμιση κάστανα, ρύζι, σταφίδες, κουκουνάρι, κιμάς, ρόδι. <i>(Συνοδεύεται απο πατατούλες & Λαχανάκια Βρυξελλών)</i> Bio turkey stuffed with pomegranate, minced meet, rice, chestnuts. <i>(Accompanied by baby potatoes and Brussel sprouts)</i>	€220,00
Virginia Ham με καραμελωμένο ανανά & δαμάσκνα <i>(4-6 άτομα)</i> Virginia Ham with pineapple and plums <i>(4-6 pax)</i>	€210,00
Prime rib black Angus roast beef με σάλτσα Ουίσκι, porcini & χειμερινή τρούφα <i>(4-6 άτομα)</i> Prime rib black Angus roasted with whiskey, porcini mushroom and winter truffle <i>(4-6 pax)</i>	€210,00
Ολόκληρο μοσχαρίσιο φιλέτο Chateaubriand <i>(Συνοδεύεται από σάλτσες: Bearnaise τρούφας, τσιμιτσούρι & bbq με espresso)</i> <i>(4-6 άτομα)</i> Beef fillet Chateaubriand <i>(Accompanied by truffle béarnaise, chimichurri and espresso bbq sauce)</i> <i>(4-6 pax)</i>	€190,00
Ψητή πάπια με πορτοκάλι, καραμελωμένο φινόκιο & ξερό κόλλιανδρο Roasted whole duck with orange, caramelized finked and coriander	€110,00
Μαύρος χοίρος braisé με φινόκιο, σάλτσα εσπεριδοειδών & ελιές * Iberico pork braised with fennel, olives and citrus sauce	€21,00
Σφυρίδα με baby καροτάκια, baby πατατούλες, σταμναγκάθι & sauce Chardonnay * Grouper with baby vegetables and Chardonnay sauce	€35,00
Φιλέτο μαύρου μπακαλιάρου με teriyaki, miso & καπνιστή soya * Black cod fillet with miso, teriyaki and soya	€32,00
Πλευρές φρέσκου σολομού Σκωτίας μαριναρισμένες με ginger, χυμό & ξύσμα πορτοκάλι, πιπεριά chili, σπαράγγια & mango * Scottish salmon fillet with ginger, lime juice, chili pepper and mango with asparagus	€23,00

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ // SIDE DISHES

Άγριο ρύζι με μανιτάρια, κουκουνάρι & σταφίδες Wild rice with mushrooms, pine nuts and raisins	€6,00
Baby πατάτες ψητές με ελαιόλαδο, μαντζουράνα, ξύσμα λεμονιού & σινάπι Baby potatoes with olive oil, marjoram and lime	€6,00
Πατάτες gratin dauphinois Potatoes dauphinois	€7,00
Πουρές Αγκινάρας Ιερουσαλήμ Topinambur puree	€6,50
Πουρές γλυκοπατάτας Sweet potato puree	€6,50
Καραμελωμένες ρίζες λαχανικών Caramelized root vegetables	€5,50

ΑΣΙΑΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ // ASIAN FLAVOURS

Φτερούγες κοτόπουλο Yakitori <i>Συνοδεύονται από γλυκοπικάντικη σάλτσα</i> Yakitory chicken wings	€10,00
Μοσχάρι Σετσουάν Szechuan beef	€20,00
Χοιρινό με γλυκόξινη σάλτσα, πιπεριές και μπρόκολο Sweet & sour pork with peppers and broccolis	€15,00
Κοτόπουλο Satay με φρέσκα σπαράγγια Satay chicken with fresh asparagus	€16,00
Τηγανητό ρύζι με λαχανικά και αυγά Fried rice with vegetables and eggs	€7,00

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟΙ ΚΟΡΜΟΙ // CHRISTMAS'S CAKES

Τριλογία Gianduja με mousse από λευκή σοκολάτα, γάλακτος & bitter, με τραγανό choco puff rice Gianduja mousse with white, bitter and milk chocolate and choco puff rice	€25,00
Mousse κάστανο με compote αχλάδι & καραμελωμένο καρύδι Chestnut Mousse with pear compote and caramelized walnuts	€25,00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ // DESSERTS

**Τούρτα Αμυγδάλου Mousse βανίλιας με ολόκληρα
καραμελωμένα αμύγδαλα & σάλτσα καραμέλας** €25,00
Almond cake with almond mousse,
caramelized almonds and caramel sauce

**Μωσαϊκό με ταχίνι, ξηρούς καρπούς, mousse
& cremeux σοκολάτας bitter** €25,00
Traditional chocolate cake with nuts
and bitter chocolate

**Τραγανή τάρτα φιστίκι με αέρινη κρέμα & φρέσκα
κόκκινα βατόμουρα** €25,00
Tart with nuts, cream and raspberries

Παραδοσιακή Βασιλόπιτα με πορτοκάλι €25,00
Traditional pie cake with orange

Σοκολατάκια €30,00
Chocolate bon bons

Μελομακάρονα €18,00
Melomakarona

Κουραμπιέδες €18,00
Courabiedes

- * Ελάχιστη παραγγελία: 4 μερίδες από το ίδιο είδος.
- Για την εκτέλεση της παραγγελίας παρακαλείστε να έχετε στείλει το αίτημά σας 48 ώρες πριν την ημερομηνία παράδοσης.
- Ελάχιστη παραγγελία σε ορεκτικά, σούπες, σαλάτες, συνοδευτικά και ασιατικές γεύσεις: 4 μερίδες από το ίδιο είδος.
- Δωρεάν αποστολή για παραγγελίες άνω των €200,00.
- Στις τιμές δεν περιλαμβάνεται ο ΦΠΑ 13%.