



CHRISTMAS
& NEW YEAR'S EVE
menu

M
moorings
café/bar/restaurant

Christmas Eve Menu

Καλωσόρισμα του Chef

Μους καπνιστής μελιτζάνας με τραγανό προσούτο από
μοσχάρι σε φρυγανισμένη μπρουσκέτα

Chef's welcome

*Smoked eggplant mousse
with crispy beef prosciutto on a bruschetta*

Ντοματόσουπα με γλυκό τραχανά και τραγανή κροκέτα
κόκκινης πιπεριάς με τυρί κρέμα και σχοινόπρασο

Tomato soup with wheat frumenty,

red pepper and cream cheese croquette

Ψητό μοσχάρι στο λουκάνικο σε τηγανιά από φρέσκα
μανιτάρια του βουνού με μυρωδικά και σιναπόσπορο

*Grilled beef sausages with wild mushrooms,
herbs and pickled mustard seeds*

Σαλάτα με καρπάτσιο φινόκιο, πορτοκάλι σαγκουίνι
κουκουνάρι, ρόδι και βαλσάμικο

*Fennel root carpaccio salad with blood orange,
pine seeds, pomegranate and balsamic vinegar*

Ρολό από γουρουνάκι βιολογικής εκτροφής αργοψημένο
στο φούρνο σε πουρέ από κολοκύθα με μουστάρδα
και κρεμμυδάκια αχνιστά σε κρασί Vinsanto

Slow cooked organic piglet

roulade on pumpkin and mustard puree

with Vinsanto wine steamed shallots

Υφές και γεύσεις αγαπημένης σοκολάτας
Textures and flavors of beloved chocolate

Χρέωση κατ' άτομο € 59,00 / Price per person € 59,00

Κοντά μας, η υπέροχη IRENE & The Band!

New Year's Eve Menu

Καλωσόρισμα του Chef

Καναπέ από βούτυρο γάλακτος αρωματισμένο με
αβγοτάραχο και καπνιστή πάπρικα

Chef's welcome

Buttermilk canapé with fish roe and smoked paprika

Σούπα βελουτέ πατάτας με τραγανό αβγό,
σπιτικό μπέικον και κρασί Πόρτο

*Potato soup veloute with crispy soft boiled egg, homemade
bacon and Porto wine reduction*

Κόκκινη γαρίδα με καπνιστή πάπρικα και γλυκιά κολοκύθα
ψημένα στο φούρνο με μυρωδικά και κολοκυθόσπορο

*Oven roasted red prawn and pumpkin with smoked paprika
and pumpkin seeds*

Σαλάτα με πράσινα λαχανικά και φρούτα του δάσους,
ψημένο κατσικίσιο τυρί και αρωματικό dressing από ρόδια

*Green salad with wild berries, roasted goat cheese
and pomegranate dressing*

Φιλέτο νεαρού μόσχου με πατέ φουά γκρα τυλιγμένο
σε spaghetti σφολιάτας, μαύρη τρούφα και κονσομέ βοδινού

*Veal tenderloin with foie gras, black truffles, puff pastry
spaghetti and beef consome*

Πανακότα από βατόμουρα με μους λευκής σοκολάτας
Blackberry pannacota and white chocolate mousse

Χρέωση κατ' άτομο € 75,00 / Price per person € 75,00

Κοντά μας, ο STAVROS ROMANOS & The Swingers!