

FESTIVE MENUS

by Kostas Lolas



Ρεβεγιόν Χριστουγέννων

Christmas Eve Menu

Amuse bouche

Modern Sushi

Wagyu ταρτάρ | Ρύζι | Κρέμα χρένου |
Σάλτσα Μπορντολέζ

Modern Sushi

Wagyu tartar | Rice | Horseradish cream |
Bordelaise sauce



Σούπα Γλυκιάς κολοκύθας

Κάστανα | Μακαντέμια | Σεβίτσε κόκκινης γαρίδας
με Λωτό | Μπριός Pan-de-piece μέλιμα

Pumpkin Soup

Chestnuts | Macadamia nuts | Red shrimps Ceviche
with lotus fruit | Pan-de-piece brioche Melba



Σολομός & Φουά γκρά

Σπιτικός μαρινάτος σολομός | Συκώτι Πάπιας | Σαλάτα
φριζέ | Βούτυρο πορτοκάλι | Φρυγανισμένη μπαγκέτα

Salmon & Foie gras

Homemade marinated salmon | Foie-gras | Frisée salad
Orange butter | Toasted baguette



Γαλοπούλα "Wellington"

Ψητή | Χριστουγεννιάτικη γέμιση | Ρίζες λαχανικών
μπρεζέ & κυδώνια | Παστινάκι πουρέ | Μαύρες
τρομπέτες μανιτάρια | Σάλτσα Περιγκουτρίν

"Wellington" Turkey

Roasted | Christmas Stuffing | Vegetable roots
"braise" & quinces | Parsnips purée | Black trumpets
mushrooms | Périgourdine sauce

Pre-Dessert

Μελομακάρονο

Παγωτό | Καρύδια καραμελιζέ

Melomakarono

Ice cream | Caramelized walnuts



Σοκολάτα "Mont-blanc"

Gingerbread κέικ | "Dulcey" σοκολάτα γάλακτος |
Παραλλαγές Κάστανου | Σιρόπι μανταρίνι | Χρυσός

Choco "Mont-blanc"

Gingerbread cake | "Dulcey" milk chocolate |
Chestnuts variations | Mandarin syrup | Gold

Live:

Vanila Swing

με απίθανες swing - και όχι μόνο - μελωδίες!

Τιμή κατά άτομο 89€

Price per person 89€

Ρεβεγιόν Πρωτοχρονιάς

New Year's Eve Menu

Amuse bouce

Ανοιχτό Σούσι

Τόνος ταρτάρ | Ρύζι | Κρέμα wasabi |
Καπνιστό χέλι σε κρέμα | Γλάσο σόγιας

Open Sushi

Tuna tartar | Rice | Wasabi cream |
Smoked eel cream | Soya glaze



Αγκινάρες Ιερουσαλήμ

Σούπα | Ραβιόλι πάπιας κονφί |
Κάστανα φλέικς | Πορτοκάλι

Jerusalem artichokes

Soup | Duck confit Ravioli |
Chestnuts | Orange



Χαβιάρι & Καραβίδες

Ποσέ | Χαβιάρι "Baerii" | Κρέμα από ψητό κέικ τυριού |
Τραγανά φύλλα σαλάτας | Κρέμα χρένου

Caviar & Crayfish

Poached | "Baerii" caviar | Baked cheesecake cream |
Crispy salad leaves | Horseradish cream



Μοσχαρίσιο Φιλέτο "Black Angus"

Πατάτες φοντάν | Πολύχρωμα καρότα πουρέ |
Μανιτάρια Μορχέλες | Σάλτσα Μπορντολέζ

Beef fillet "Black Angus"

Fondant potatoes | Colored carrots purée |
Morel mushrooms | Bordelaise sauce

Pre-Dessert

Βασιλόπιτα

Παγωτό τσουρέκι | Σιρόπι ελληνικού καφέ

Vasilopita

Tsoureki ice cream | Greek coffee syrup



Μπλάκ Φόρεστ

Παντεσπάνι | Μαρμελάδα βερίκοκο |
Γκανάζ σοκολάτας | Αεράτη σοκολάτα |
Βύσσινα | Κρέμα κίρς | Μούς Guanaja 70%

Choco Black forest

Sponge cake | Apricot marmalade | Choco ganache |
Aerated choco | Sour cherries | Kirsch cream |
Mousse Guanaja 70%

Live:

οι εκπληκτικοί **Prestige The Band!**

Τιμή κατά άτομο 119€
Per person 119€

