



## *New Years' Eve Menu*

### ***Καλωσόρισμα / Welcome***

*Κατσικίσιο τυρί τυλιγμένο σε φύλλο κανταΐφι με μαρμελάδα ντομάτας, sweet chili, φρέσκια ρίγανη και ελαιόλαδο*  
*Goat cheese wrapped in "kataifi" dough with tomato marmalade, sweet chili, fresh oregano and olive oil*

\*\*\*

### ***Σούπα / Soup***

*Βελουτέ με ψητό κουνουπίδι, φουντούκι, τσιπς παρμεζάνας και φύλλα καπουτσίνο*  
*Velouté soup with roasted cauliflower, hazelnut, parmesan chips and cappuccino leaves*

\*\*\*

### ***Σαλάτα / Salad***

*Ανάμεικτη σαλάτα με καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα, σως ροδιού και καραμελωμένο σουσάμι*  
*Mixed salad with roasted nuts, dried fruits, pomegranate sauce and caramelized sesame*

\*\*\*

### ***Πρώτο Πιάτο / First Course***

*Καρπάτσιο μόσχου με μαγιονέζα τρούφας, τηγανιτή κάπαρη και spaghetti ρέβας*  
*Veal carpaccio with truffle mayonnaise, fried caper and turnip spaghetti*

\*\*\*

### ***Κυρίως Πιάτο / Main Course***

*Ζαρκάδι μπρεζέ σε μαυροδάφνη/αποξηραμένα φρούτα με πουρέ πατάτας και καπνιστής μελιτζάνας και καρότα baby γλασαρισμένα με σιρόπι σφένδαμου*  
*Braised roe deer with maurodafni/dried fruits with potato puree and smoked aubergine and baby carrots glacé in maple syrup*

\*\*\*

### ***Επιδόρπιο / Dessert***

*Τιραμισού με μους καφέ, bitter biscuit σοκολάτας και κουλί με φρούτα του δάσους*  
*Tiramisu with coffee mousse, chocolate bitter biscuit and forest fruits coulis*

***Τιμή 125€ κατά άτομο***

***Price 125€ per person***