

New Years' Eve Menu

Καλωσόρισμα / Welcome

Αραντσίνι με μανιτάρια και τρούφα με κρέμα γραβιέρας
Arancini with mushrooms and truffle with gruyere cheese cream

Σούπα / Soup

Βελουτέ μανιταριών με κάστανο και γκοργκοντζόλα
Mushrooms veloute soup with chestnut and gorgonzola cheese

Σαλάτα / Salad

Ποικιλία πράσινης σαλάτας με τραγανό προσούτο, πράσινο μήλο, καραμελωμένο φουντούκι
και βινεγκρέτ μουστάρδας με θυμαρίσιο μέλι

Variety of green salad with crunchy prosciutto, green apple, caramelized hazelnut and
mustard vinaigrette with thyme honey

Πρώτο Πιάτο / First Dish

Χειροποίητο φρέσκο κανελλόνι με ραγού θαλασσινών, ούζο και μπεσαμέλ από σαφράν
Handmade fresh cannelloni with seafood ragu, ouzo and saffron besamel

Κυρίως Πιάτο / Main Course

Ζαρκάδι στιφάδο με κάστανα και πουρέ από λαχανικά εποχής
Roe deer stifado with chestnuts and seasonal vegetables puree

Επιδόρπιο / Dessert

Ντουέτο σοκολάτας γάλακτος, κράμπλ αμυγδάλου και κουλί φράουλας
Duet milk and white chocolate with almond crumble and strawberry coolies

Τιμή 98€ κατά άτομο

Price 98€ per person

Βασιλόπιτα

New Year's Eve cake