



NEW YEAR'S EVE FESTIVE MENU

AMUSE BOUCHE

Ταρτάρ φιλέτου Black Angus

Σε ψωμάκι βουτύρου, με κρέμα gorgonzola, μανιτάρια και τρούφα

ΣΟΥΠΑ

Γαλλική κρεμμυδόσουπα βελουτέ

Με παρμεζάνα και προσούτο

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Μοσχαρίσια μάγουλα

Με πουρέ μήλου και κρέμα τυριού

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

Wellington

Φιλέτο Black Angus με άγρια μανιτάρια, προσούτο, baby πατάτες confit και σάλτσα porto

Ή

Ζαρκάδι brasato

Σιγομαγειρεμένο με κόκκινο κρασί, ψητά μανιτάρια και πατάτες baby confit

PRE-DESSERT

Χειροποίητα μελομακάρονα και κουραμπιέδες

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Ρανίονα σφαίρα

Μαρεγκάκια με κρεμέ λευκής σοκολάτας αρωματισμένης
με λουίζα, εσπεριδοειδή και λωτό

100 € / άτομο