

SENSE

RESTAURANT

UN

...

DE

DE

UN

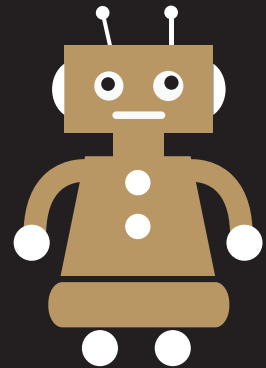
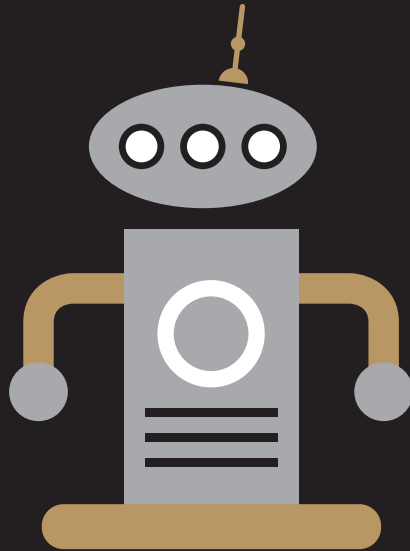
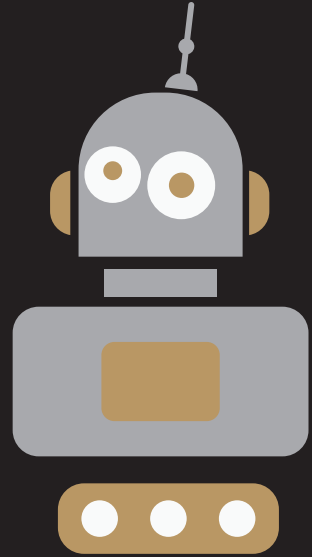
UN

UN

UN

UN

EVE



NEW YEAR'S EVE MENU

31/12/18

Amuse Bouche

Προζυμένιο φρεσκοψημένο ψωμί & αρωματικό βούτυρο
Freshly baked sourdough bread & compound butter

Βελουτέ πράσο-φινόκιο με σουπιά, καπνιστή σολομοπέστροφα & λάδι άνηθου
Leek & fennel velouté with cuttlefish, smoked trout & dill oil

Συναγρίδα με σάλτσα κακκαβιά, πέρλες παντζαριού, κινόα, αυγοτάραχο & λαχανικά
Dentex with fish sauce, beet pearls, quinoa, botarga & vegetables

Μοσχάρι γάλακτος με πουρέ ψητής κολοκύθας, "καμμένο" baby πράσο,
άγρια μανιτάρια & σάλτσα μαύρης τρούφας
Veal with roasted pumpkin purée, "burnt" baby leek, wild mushrooms
& black truffle sauce

Pre Dessert

Μους Ελληνικού ροζέ αφρώδους οίνου, με μελωμένη Δίπλα, γύρη και γρανίτα ρόδι
Greek Pink Sparkling wine mousse, honey drenched "Dipla", pollen
& pomegranate granité

MENU

€ 125.00 / άτομο - guest

WINE PAIRING

€ 35.00 / άτομο - guest