

SENESE

RESTAURANT

NEW YEAR'S EVE

Welcome drink Champagne cocktail

Καλωσόρισμα Amuse Bouche

Φρεσκοψημένο ψωμί & αρωματικό βούτυρο Homebaked bread & flavored butter

Ταρτάρ μαγιάτικο - γαρίδα Amberjack & shrimp tartare

Λέπια από σπαράγγια · Αυγοτάραχο Αιτωλικού · Πούδρα Jamon

Dressing γκρεϊπφρουτ με τσίλι · Πέταλα κατιφέ

Amberjack & shrimp tartare · Bottarga from Aitoliko · Jamon powder

Grapefruit with chili dressing · Marigold petals

Κρέμα από συκωτάκια πουλερικών με φουά γκρα Poultry livers with foie gras cream

Αλμυρό μπισκότο κακάο-πράλινα · Ζελέ μήλο · Πανακότα παντζάρι

Savory cocoa-praline cookie · Apple jelly · Beetroot panna cotta

Αστακοουρά στα κάρβουνα Grilled lobster

Λαχανοντολμάς με καπνιστό χέλι · Πουρές κοκκινολάχανου

Σάλτσα σελινόριζας με στάκα · Ελληνικό χαβιάρι

Lachanodolmas with smoked eel · Red cabbage purie

Celeriac sauce with staka - Cretan butter · Greek caviar

Μοσχάρι Wagyu Wagyu Beef

Σφολιάτα · Πουρές πράσο · Μανιτάρια · Τοπιναμπούρ με δαμάσκηνο

Σάλτσα με αρώματα εσπεριδοειδών

Puff pastry · Leek purie · Mushrooms · Topinambur with plum · Sauce with citrus aromas

Γλυκιά χιονόμπαλα Sweet snowball

Λευκή σοκολάτα · Παλαιωμένο μπράντυ · Κάστανο · Μπαχαρικά · Καρύδα

White chocolate · Aged brandy · Chestnut · Spices · Walnut

Mignardise

240€ | άτομο 240€ | guest

• AT THE ROOFTOP OF ATHENSWAS HOTEL •

5 Dionysiou Areopagitou Str. 11742 Athens, Greece

T: +30 2109200240 athens@senserestaurants.com

www.senserestaurants.com