

CHRISTMAS *menu*

Family Style | 25.12.2023

**ΣΒΕΛΟΥΤΕ ΑΓΡΙΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ
ΜΕ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΚΑΣΤΑΝΟ ΚΑΙ ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ**

Greek wild mushrooms velouté soup with grated chestnut and black truffle

ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΟ ΨΩΜΙ & ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Freshly baked bread with accompaniments

**ΑΝΟΙΧΤΗ ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΠΡΑΣΟ,
ΑΝΙΘΟ, ΓΙΑΟΥΡΤΙ, ΚΑΙ ΠΟΥΔΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**

Open wild greens pie with spinach, leek, dill, yoghurt and olive oil powder

**ΠΡΑΣΙΝΑ ΣΑΛΑΤΙΚΑ ΜΕ ΡΟΔΙ, ΚΑΡΥΔΙΑ, ΚΡΑΝΑ,
ΑΝΘΟΤΥΡΟ ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΜΕΛΙΟΥ**

Green salad leaves with pomegranate, walnuts, dogberries,
anthotyros cheese and honey dressing

**ΠΑΝΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΡΥΔΙΑ, ΚΥΑΝΟ
ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ - ΚΟΥΜΚΟΥΑΤ**

Beetroot salad with walnuts, kiano blue cheese and orange-kumquat dressing

**ΓΕΜΙΣΤΟ ΤΗΓΑΝΟΨΩΜΟ ΜΕ ΚΑΛΑΜΠΟΚΑΛΕΥΡΟ,
ΞΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΑΙ ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ**

Stuffed "Tiganopsomo" traditional fried bread with corn flour,
sour mizithra cheese and thyme honey

**ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΨΗΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ, ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ,
ΨΗΤΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΟΝΦΙ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΡΙΓΑΝΗΣ**

Marinated roasted pork, potato puree, grilled asparagus,
cherry tomatoes confit and oregano sauce

**ΜΠΟΥΤΙ ΠΑΠΙΑΣ ΚΟΝΦΙ ΚΑΙ ΡΙΖΟΤΟ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ ΜΕ ΣΤΑΦΙΔΕΣ,
ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ ΚΑΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΚΑΣΤΑΝΟ**

Duck thigh confit and pumpkin risotto with raisins, pine cone and grated chestnut

**ΤΣΟΥΡΕΚΙ² ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΥΣΤΙΚΙΑ
ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ**

Tsoureki² with caramelized pistachios and white chocolate cream

ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΣ ΚΑΙ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΟ

Local traditional festive sweets

Price: 60€/guest • Serving Hours: 12:00-17:00

• AT THE ROOFTOP OF ATHENSWAS HOTEL •

5 Dionysiou Areopagitou Str. 11742 Athens, Greece

T: +30 2109200240 | athens@senserestaurants.com

www.senserestaurants.com