

Christmas Day

MENU

ΒΕΛΟΥΤΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ-ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΕΝΙ & ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ
Pumpkin-sweet potato cream soup with galeni cream cheese & black truffle

ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΟ ΨΩΜΙ & ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ
Freshly baked bread with accompaniments

ΧΟΡΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ ΜΕ ΞΙΝΟ ΤΡΑΧΑΝΑ, ΣΠΙΑΝΑΚΙ & ΚΡΕΜΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ
Wild greens fried balls with sour frumenty, spinach & yoghurt cream

ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ ΜΕ ΜΟΥΣ ΤΥΡΙΩΝ, ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ,
ΣΟΥΣΑΜΙ & ΠΑΠΑΡΟΥΝΟΣΠΟΡΟ
Phyllo dough with cheese mousse, thyme honey, sesame & poppy seed

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ, ΠΑΝΤΖΑΡΙ, ΚΑΡΥΔΙ, ΦΑΣΟΛΙΑ
ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙΑ ΠΡΕΒΕΖΗΣ & ΠΑΓΩΤΟ ΑΠΟ ΤΥΡΙ ΚΥΑΝΟ
Salad with seasonal greens, beetroot, walnuts, Preveza cranberry beans & Kiano blue cheese ice cream

ΧΛΙΑΡΗ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ, ΚΑΠΑΡΗ,
ΜΥΡΩΝΙΑ, ΣΧΙΝΟΠΡΑΣΟ & ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ
Lukewarm potato salad with citrus fruits, caper, chervil, spring onion & mustard dressing

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΨΗΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ, ΠΟΥΡΕΣ ΛΕΜΟΝΑΤΗΣ ΠΑΤΑΤΑΣ,
ΨΗΤΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΟΝΦΙ & ΣΑΛΤΣΑ ΡΙΓΑΝΗΣ
Marinated slow-cooked pork, lemony mashed potatoes, asparagus, cherry tomatoes confit & oregano sauce

ΑΡΝΙ ΑΓΚΙΝΑΡΑΤΟ ΜΕ ΛΕΜΟΝΑΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΨΗΤΟΥ
& ΤΣΙΠΣ ΤΟΠΙΝΑΜΠΟΥΡ
Slow-cooked lamb with wild artichokes, lemony sauce & topinambur chips

“ΜΙΛΦΕΪΓ” ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ,
ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ & ΚΟΚΚΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ
“Millefeuille” with caramelised puff pastry, hazelnut praline & red fruits

ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΣ & ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΟ
Local traditional festive sweets

25.12.2024

Τιμή κατ' άτομο | Price per person / 75€