

Christmas Eve

MENU

Amuse Bouche & Sparkling Cocktail

Φρεσκοψημένο ψωμί & αρωματικό βούτυρο

Freshly baked bread & aromatic butter

ΕΙΚΟΝΙΚΗ ΚΟΛΟΚΥΘΑ

Κρέμα κολοκύθας με beurre noisette | Καπνιστό χέλι

Ψητό πράσο | Ξηροί καρποί

VIRTUAL PUMPKIN

Pumpkin cream with beuree noisette | Smoked eel

Roasted leek | Nuts

ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ & ΓΟΥΑΚΑΜΕ

Σπαράγγια | Τερίνα σελινόριζας

Σάλτσα βουτύρου με χαβιάρι & μπρίκ

CRAYFISH & WAKAME

Asparagus | Celery root terrine

Beurre blanc sauce with caviar & salmon roe

ΧΡΙΣΤΟΨΑΡΟ & ΧΤΕΝΙ

Χόρτα τσιγαρέλι με σταφίδα & κουκουνάρι

Γαλάκτωμα πατάτας | Πατάτα παγιάσόν

JOHN DORY FISH & SCALLOP

Wild greens "tsigareli" with raisins & pine nuts

Potato emulsion | Potato confit

ΣΙΓΟΨΗΜΕΝΟ ΑΡΝΙ

Μελιτζάνα με τομάτα κονφί | Καπνιστή κρέμα απο μεδούλι

Jus δενδρολίβανο

SLOW COOKED LAMB

Eggplant and tomato confit terrine | Bone marrow cream

Rosemary jus

ΥΦΕΣ ΑΠΟ ΚΑΡΑΜΕΛΑ & ΒΑΝΙΛΙΑ

CARAMEL & VANILLA TEXTURES

Espresso Coffee & Mignardise

24.12.2024

Τιμή κατ' άτομο | Price per person / 190€

AT THE ROOFTOP OF ATHENSWAS HOTEL
T: +30 2109249954 | sense@rooftopathenswas.gr
www.senserestaurants.com

SENSE
RESTAURANT