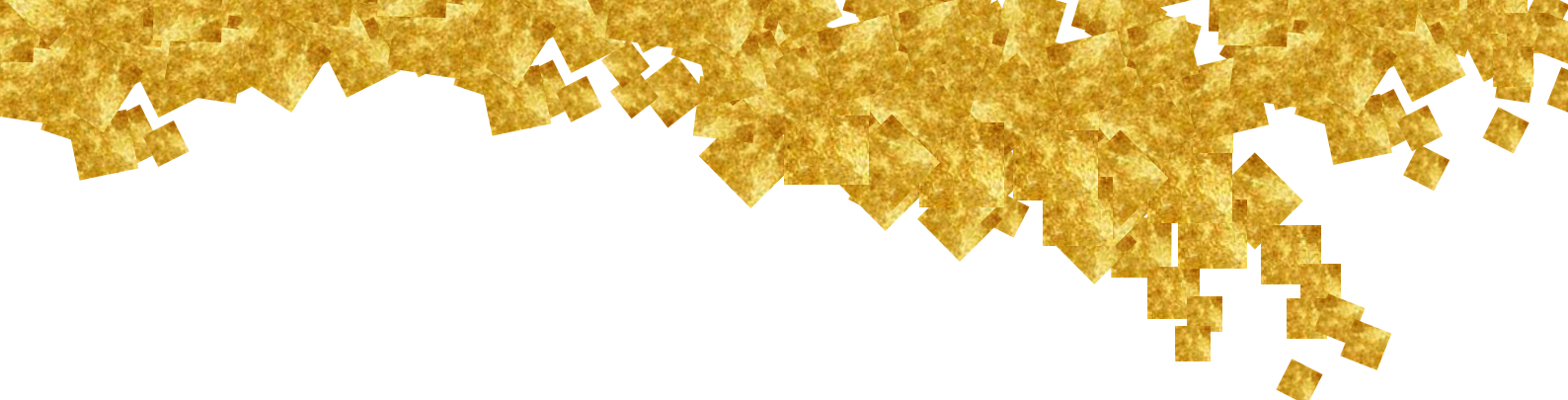




SENSE

OF A FESTIVE SEASON

Για να «αισθανθεί» κάποιος ένα εορταστικό μενού, πρέπει να φέρει στο νου την ηχώ από χαρούμενες οικογενειακές συγκεντρώσεις, ιστορίες από μακρινά ταξίδια, γεύσεις από αγαπημένα υλικά. Πρέπει να θυμηθεί τη χαρά του να μοιράζεσαι νέες συνταγές με παλιούς φίλους και παλιές συνταγές με καινούργιους. Χρειάζεται ένα μωσαϊκό πραγμάτων για να δημιουργήσεις κάτι νέο, να συναντήσεις την αλχημεία που μετατρέπει τις αναμνήσεις σε γιορτή. Αυτή είναι η ευχή μας πίσω από τα εορταστικά μενού αυτής της σεζόν.

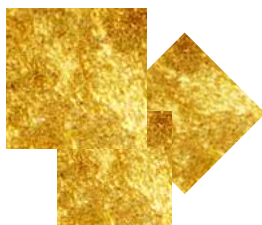
Καλές Γιορτές!

από τον Executive Chef Αλέξανδρο Χαραλαμπόπουλο
και την ομάδα του Sense

To “Sense” a festive menu, one needs to recollect echoes of bubbly family gatherings, dreams of faraway travels, stories of colourful ingredients; remember the joy of sharing new recipes with old friends and old recipes with new ones. It takes a mosaic of things to create something new; to meet the alchemy that transforms memories into a feast. That’s our wish behind this season’s festive menus.

Happy Holidays!

from Executive Chef Alexandros Charalabopoulos
and the team of Sense



SENSE
OF A CHRISTMAS EVE

SENSE OF A CHRISTMAS EVE

Welcome drink

Καλωσόρισμα | Amuse Bouche

Φρεσκοψημένο ψωμί και αρωματικό βούτυρο
Freshly baked bread and aromatic butter

Γαρίδα και Τομάτα

“Τσαϊ” τομάτας | E.V.O.O. Μεγαρίτικης ποικιλίας | Γαρίδα με γλάσο τομάτας

Prawns and Tomato

Roasted tomato “tea” | Megaritiki variety E.V.O.O. | Prawn with tomato glaze

Εικονική Κολοκύθα

Κρέμα ψητής κολοκύθας | Καπνιστό χέλι | Σταφίδα Ζακύνθου

Μανταρίνι | Ξηροί καρποί

Virtual Pumpkin

Marinated pumpkin cream | Smoked eel | Zante raisins | Tangerine | Nuts

Γλώσσα & Χτένι

Μανιτάρια | Baby gem | Σαμπαγιόν θαλασσινών με λεμόνι | Ελληνικό χαβιάρι

Dover sole & Scallop

Mushrooms | Baby gem | Seafood sabayon with lemon | Greek caviar

Φραγκόκοτα

Λάχανο | Κυδώνια ποσέ | Διπλομαγειρεμένη πατάτα | Σάλτσα με μύρτιλα

Guinea fowl

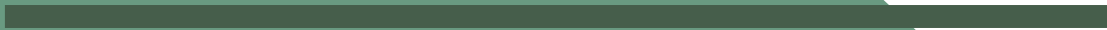
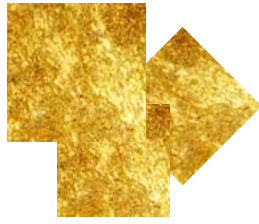
Cabbage | Poached quince | Double cooked potato | Blueberries jus

Υφές σοκολάτας με ξηρούς καρπούς και παλαιωμένο τσίπουρο

Chocolate textures with nuts and aged tsipouro

Mignardise

[190€ person]



SENSE
OF CHRISTMAS

SENSE OF CHRISTMAS

Βελουτέ κολοκύθας - γλυκοπατάτας με κρέμα γαλένι και μαύρη τρούφα
Pumpkin - sweet potato cream soup with galeni cream cheese and black truffle

Φρεσκοψημένο ψωμί και συνοδευτικά
Freshly baked bread with accompaniments

Ανοιχτή σπανακόπιτα με κρέμα γιαουρτιού και πούδρα ελαιολάδου
Open spinach pie with yoghurt cream and olive oil powder

Φύλλο κρούστας με μούς τυριών, θυμαρίσιο μέλι, σουσάμι και παπαρουνόσπορο
Phyllo dough with cheese mousse, thyme honey, sesame and poppy seed

Σαλάτα με χόρτα εποχής, παντζάρι, καρύδι, όσπρια και παγωτό απο τυρί κυανό
Salad with seasonal greens, beetroot, walnuts, legumes
and Kiano blue cheese ice cream

**Χλιαρή πατατοσαλάτα με εσπεριδοειδή, κάπαρη, μυρώνια,
σхинόπρασo και ντρέσινγκ μουστάρδας**
Lukewarm potato salad with citrus fruits, caper,
chervil, spring onion and mustard dressing

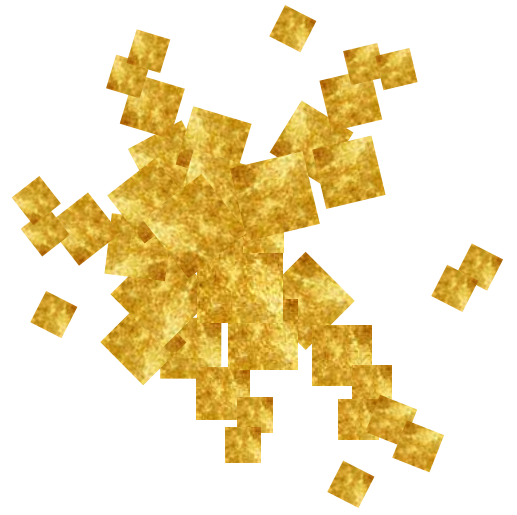
**Μαριναρισμένο ψητό χοιρινό, πουρές λεμονάτης πατάτας,
ψητά σπαράγγια, τοματίνια κονφί και σάλτσα ρίγανης**
Marinated slow cooked pork, lemony mashed potatoes,
asparagus, cherry tomatoes confit and oregano sauce

**Αρνί αγκιναράτο με λεμονάτη σάλτσα ψητού,
πουρέ αγκινάρας και τσιπς τοπιναμπούρ**
Slow cooked lamb with wild artichokes, lemony sauce
and topinambur chips

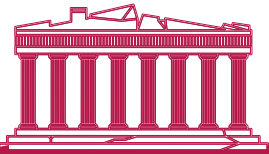
**“Μιλφειϊγ” με καραμελωμένη σφολιάτα,
πραλίνα φουντουκιού και κόκκινα φρούτα**
“Millefeuille” with caramelized puff pastry,
hazelnut praline and red fruits

Κουραμπιές και μελομακάρονο
Local traditional festive sweets

[85€ person]



2026



SENSE
OF NEW YEAR'S EVE

SENSE

OF NEW YEAR'S EVE

Welcome drink

Καλωσόρισμα | Amuse Bouche

Φρεσκοψημένο ψωμί και αρωματικό βούτυρο
Freshly baked bread and aromatic butter

Καραβίδες και Τομάτα

“Τσαϊ” τομάτας | E.V.O.O. Μεγαρίτικης ποικιλίας | Καραβίδα με γλάσο τομάτας

Langoustines and Tomato

Roasted tomato “tea” | Megaritiki variety E.V.O.O. | Langoustine with tomato glaze

Εικονική Κολοκύθα

Κρέμα ψητής κολοκύθας | Καπνιστό χέλι | Σταφίδα Ζακύνθου
Μανταρίνι | Ξηροί καρποί |

Virtual Pumpkin

Marinated pumpkin cream | Smoked eel | Zante raisins | Tangerine | Nuts

Γλώσσα, Χτένι & Χαβιάρι

Μανιτάρια | Baby gem | Σαμπαγιόν θαλασσινών με λεμόνι | Ελληνικό χαβιάρι

Dover sole, Scallop & Caviar

Mushrooms | Baby gem | Seafood sabayon with lemon | Greek caviar

Μοσχάρι & Φραγκόκοτα

Λάχανο | Κυδώνια ποσέ | Διπλομαγειρεμένη πατάτα | Σάλτσα με μύρτιλα

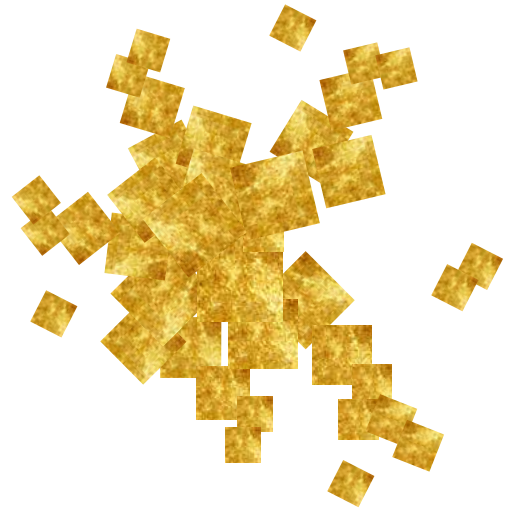
Black Angus beef & Guinea fowl

Cabbage | Poached quince | Double cooked potato | Blueberries jus

Υφές σοκολάτας με ξηρούς καρπούς και παλαιωμένο τσίπουρο
Chocolate textures with nuts and aged tsipouro

Mignardise

[260€ person]



2026



SENSE

OF NEW YEAR'S DAY

SENSE

OF NEW YEAR'S DAY

Βελουτέ κολοκύθας - γλυκοπατάτας με κρέμα γαλένι και μαύρη τρούφα
Pumpkin - sweet potato cream soup with galeni cream cheese and black truffle

Φρεσκοψημένο ψωμί και συνοδευτικά
Freshly baked bread with accompaniments

Ανοιχτή σπανακόπιτα με κρέμα γιαουρτιού και πούδρα ελαιολάδου
Open spinach pie with yoghurt cream and olive oil powder

Φύλλο κρούστας με μούς τυριών, θυμαρίσιο μέλι, σουσάμι και παπαρουνόσπορο
Phyllo dough with cheese mousse, thyme honey, sesame and poppy seed

Σαλάτα με χόρτα εποχής, παντζάρι, καρύδι, όσπρια και παγωτό απο τυρί κυανό
Salad with seasonal greens, beetroot, walnuts, legumes and Kiano blue cheese ice cream

Χλιαρή πατατοσαλάτα με εσπεριδοειδή, κάπαρη, μυρώνια, σχινόπρασο και ντρέσινγκ μουστάρδας
Lukewarm potato salad with citrus fruits, caper, chervil, spring onion and mustard dressing

Μαριναρισμένο ψητό χοιρινό, πουρές λεμονάτης πατάτας, ψητά σπαράγγια, τοματίνια κονφί και σάλτσα ρίγανης
Marinated slow cooked pork, lemony mashed potatoes, asparagus, cherry tomatoes confit and oregano sauce

Αρνί αγκινάρατο με λεμονάτη σάλτσα ψητού, πουρέ αγκινάρας και τσιπς τοπιναμπούρ
Slow cooked lamb with wild artichokes, lemony sauce and topinambur chips

“Μιλφεϊγ” με καραμελωμένη σφολιάτα, πραλίνα φουντουκιού και κόκκινα φρούτα
“Millefeuille” with caramelized puff pastry, hazelnut praline and red fruits

Κουραμπιές και μελομακάρονο
Local traditional festive sweets

[85€ person]

Ανυπομονούμε να γιορτάσουμε μαζί σας τις φετινές γιορτές στο SENSE.

Για κρατήσεις, επικοινωνήστε με την ομάδα μας
στο (+30) 210 92 00 240 / (+30) 210 92 49 954
ή στο athens@senserestaurants.com

Ας υποδεχθούμε αυτές τις ξεχωριστές βραδιές
με μοναδικές γεύσεις και αξέχαστες στιγμές-μαζί.

We look forward to celebrating the festive season with you at SENSE.

To reserve your table, kindly contact our team
at (+30) 210 92 00 240 / (+30) 210 92 49 954
or email us at reservations@sense.com.

Let's welcome these special nights
with exceptional flavours and unforgettable moments-together.



A MEMBER OF
DESIGN HOTELS™