



## CHRISTMAS GALA DINNER

### *Σούπα*

#### **Σούπα Αρακά & Φινόκιο με Άρωμα Γκερεμεζί**

Μια βελούδινη και αρωματική σούπα από τρυφερό αρακά και φινόκιο, με την ιδιαίτερη γεύση του τυριού Γκερεμεζί.

### *Soup*

#### **Peas & Fennel Soup with a Touch of Geremizi**

A velvety, aromatic soup combining tender peas and fennel, finished with the unique flavor of Geremizi cheese

### *Ορεκτικό*

#### **Κροκέτα Ορτυκιού με Πικλαρισμένα Εσαλότ και Σάλτσα Ουίσκι**

Μια γκουρμέ κροκέτα ορτυκιού, σε συνδυασμό με πικλαρισμένα εσαλότ και μια απαλόυφη σάλτσα ουίσκι.

### *Starter*

#### **Quail Croquette with Pickled Shallots and Whiskey Sauce**

A gourmet bite of crispy quail croquette, paired with tangy pickled shallots and a smooth whiskey-infused sauce.

### *Σαλάτα (2 ατόμων)*

#### **Μεσκλάν με Ποσε Αχλάδι, Κυανό Τυρί & Καρύδι**

Μια φρέσκια σαλάτα με μεσκλάν, γλυκό ποσε αχλάδι, κρεμώδες κυανό τυρί και τραγανά καρύδια για μια τέλεια ισορροπία γεύσεων.

### *Signature Salad (for two people)*

#### **Mesclun with Poached Pear, Blue Cheese, and Walnuts**

A fresh mesclun salad featuring sweet poached pear, creamy blue cheese, and crunchy walnuts for a perfect balance of flavors.

### *Κυρίως Πιάτο*

#### **Αγριογούρουνο με Κάστανα και Πουρέ Αγκινάρας Ιερουσαλήμ**

Μαλακό αγριογούρουνο, συνοδευόμενο από γήινες γεύσεις κάστανων και ένα βελούδινο πουρέ αγκινάρας Ιερουσαλήμ, για μια πλούσια και χορταστική γεύση της εποχής.

### *Main Course*

#### **Wild Boar with Chestnuts and Jerusalem Artichoke Purée**

A tender wild boar dish, paired with earthy chestnuts and a smooth Jerusalem artichoke purée, offering a rich and hearty taste of the season

### **Επιδόρπιο**

#### **Γκανάς Σοκολάτας με Άρωμα Μελομακάρωνου & Παγωτό Βανίλια Μαδαγασκάρης**

Μια πολυτελής γκανάς σοκολάτας με άρωμα μελομακάρωνου, σερβιρισμένη με παγωτό βανίλιας Μαδαγασκάρης.

### **Dessert**

#### **Chocolate Ganache with a Hint of Melomakarono & Madagascar Vanilla Ice Cream**

*A luxurious chocolate ganache infused with the essence of melomakarono, served with a scoop of rich Madagascar vanilla ice cream.*

## **FURTHER INFORMATION**

**Τιμή/Price: : 70 € / Άτομο/Person**

(Εξαιρούνται τα ποτά/Drinks not Included)

### **Ανήλικα παιδιά από 0-3 Ετών/Children 0-3 Years Old**

Ισχύει μόνο η χρέωση επιλογής πιάτου από το παιδικό μενού

Children shall be charged upon consumption from our Kids Menu selection

### **Ανήλικα παιδιά από 3-12 Ετών/Children 3-12 Years Old**

Ισχύει χρέωση -50% του Christmas Gala Menu, Ειδικό Παιδικό Μενού

Children shall be charged with a -50% discount, please see below Christmas Gala Menu

### **ΣΟΥΠΑ**

Καρότο/ κρουτόν/ θυμάρι

### **SOUP**

Carrot/ croutons/ thyme

### **ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ**

Κοτόπουλο στήθος/ πουρές πατάτας/ σάλτσα μανιτάρι

### **MAIN COURSE**

Chicken breast/ potato puree/ mushroom sauce

### **ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ**

Γκανάς Σοκολάτας με Άρωμα Μελομακάρωνου & Παγωτό Βανίλια Μαδαγασκάρης

### **DESSERT**

Chocolate Ganache with a Hint of Melomakarono & Madagascar Vanilla Ice Cream

### **Ανήλικα παιδιά από 12-17,99 Ετών/Children 12-17,99 Years Old**

Ισχύει συνολική χρέωση του Christmas Gala Menu

Children shall be charged the full price of Christmas Gala Menu

