



NYE GALA DINNER

Σούπα

Σούπα Πρασού-Πατάτας με Καπνιστό Χέλι και Κάστανα

Μια πλούσια και βελούδινη σούπα από πράσο και πατάτα, εμπλουτισμένη με την καπνιστή γεύση χελιού και την γλυκιά γεύση των καστανών.

Soup

Leek & Potato Soup with Smoked Eel and Chestnuts

A rich and velvety leek and potato soup, enhanced by the smoky flavor of eel and the earthy sweetness of chestnuts.

Ορεκτικό

Φρέγολα με Μανιτάρια και Κρέμα Μαύρου Σκόρδου

Μια ζεστή πιάτο φρέγολα, συνδυασμένη με μανιτάρια και μια αρωματική κρέμα μαύρου σκόρδου για απόλυτη γεύση.

Starter

Fregola with Mushrooms and Black Garlic Cream

A comforting bowl of fregola pasta, combined with sautéed mushrooms and a smooth, fragrant black garlic cream.

Σαλάτα (2 ατόμων)

Σπανάκι με Ψητά Λαχανικά Εποχής, Αρώνια και Μπρί

Μια φρέσκια σαλάτα με σπανάκι, ψητά λαχανικά εποχής, αρώδιες αρώνια και κρεμώδες μπρί για μια μοναδική ισορροπία γεύσεων.

Signature Salad (for two people)

Spinach with Roasted Seasonal Vegetables, Aronia Berries, and Brie

A vibrant salad of fresh spinach, roasted seasonal vegetables, tangy aronia berries, and creamy Brie for a delightful contrast of flavors.

Κυρίως Πιάτο

Μπαλοτίνα Γαλοπούλας με Γέμιση Κάστανα, Μανιτάρια και Γκότζι Μπέρι, Άγριο Ρύζι και Σάλτσα Γαστρική Εσπεριδοειδών

Μια υπέροχη μπαλοτίνα γαλοπούλας γεμισμένη με κάστανα, μανιτάρια και γκότζι μπέρι, σερβιρισμένη με άγριο ρύζι και σάλτσα γαστρική από εσπεριδοειδή για γιορτινές γεύσεις.

Main Course

Turkey Ballotine with Chestnut, Mushroom, and Goji Berry Stuffing, Wild Rice, and Citrus Gastrique Sauce

A beautifully rolled turkey ballotine, stuffed with chestnuts, mushrooms, and goji berries, served with wild rice and a zesty citrus gastrique sauce for a festive touch

Επιδόρπιο

Κορμός Σοκολάτας με Σάλτσα Μανταρίνι και Πούδρα Φυστίκι Αίγινας

Ένας πολυτελής κορμός σοκολάτας με γεύση μανταρινιού και πασπαλισμένος με αρωματική πούδρα φυστικιού Αίγινας.

Dessert

Chocolate Log with Mandarin Sauce and Aegina Pistachio Powder

A decadent chocolate log filled with rich flavor, drizzled with a tangy mandarin sauce and sprinkled with aromatic Aegina pistachio powder.

FURTHER INFORMATION

Τιμή/Price: : 80 € / 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

Κορμός Σοκολάτας με Σάλτσα Μανταρίνι και Πούδρα Φυστίκι Αίγινας

DESSERT

Chocolate Log with Mandarin Sauce and Aegina Pistachio Powder

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

