

Μενού Ρεβεγιόν Χριστουγέννων
Christmas Eve Menu

Σούπα βελουτέ με κοκοράκι και άγριο ρύζι
Velvet soup with rooster and wild rice

Φρεσκοκομμένα φύλλα πράσινης σαλάτας με βινεγκρέτ από
χαρουπόμελο, καραμελωμένα φουντούκια, κράνμπερι και ρόδι
*Freshly cut leaves of green salad with carob vinaigrette,
caramelized hazelnuts, cranberries and pomegranate*

Ηπειρώτικη χορτοτυρόπιτα με χειροποίητο φύλλο
Handmade cheese pie from Epirus

Κριθαρότο μεμανιτάρια του δάσους, λάδι τρούφας και γραβιέρα Κρήτης
Orzo with forest's mushrooms, truffle oil and gruyere from Creta

Μελωμένο μπουτάκι γαλοπούλας με πουρέ πατάτας και
καπνιστής μελιτζάνας

Honeyed turkey with potatoes and smoked aubergine puree

Σπασμένο μιλφείγ με κρέμα κάστανο
Crushed mille feuille with chestnut cream

Λευκό / κόκκινο κρασί
White / red wine

Τιμή ανά άτομο 45€
Price per person 45€

Μενού Ρεβεγιόν Πρωτοχρονιάς
New Year's Eve Menu

Σούπα βελουτέ κίτρινης κολοκύθας με τσιπς από προσούτο,
κρουτόν και λάδι καπνιστής πάπρικας
*Pumpkin velvet soup with prosciutto chips, crouton
and smoked paprika oil*

Πανδαισία λαχανικών με αβοκάντο, σύκα, κουκουνάρι & βινεγκρέτ
πορτοκαλιού

Mixed green salad with avocado, figs, pine nuts & orange vinaigrette

Ριζότο με κοκοράκι ελευθέρας βοσκής και άγρια μανιτάρια
Free-range rooster risotto with wild mushrooms.

Σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι με παλαιωμένο κρασί Merlot
με πουρέ πατάτας και καπνιστής μελιτζάνας
*Slow cooked veal with aged Merlot wine with potatoes and smoked
aubergine puree*

Πειραγμένος μπακλαβάς γιαννιώτικος με παγωτό
Ioannina style baklava with ice cream

Λευκό / κόκκινο κρασί
White / red wine

Τιμή ανά άτομο 52€
Price per person 52€