

**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 και γραβιέρα Κρήτης  
*Orzo with forest's mushrooms and gruyere from Crete*

\*\*\*

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 39€  
*Price per person 39€*

**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*

\*\*\*

Ανάμεικτα σαλατικά με ξηρά φρούτα, ρόδι, μανούρι και ντρέσινγκ βαλσάμικο με σύκο  
*Mixed salad with dry fruit, pomegranate, manouri cheese and balsamic dressing with fig*

\*\*\*

Ριζότο με άγρια μανιτάρια και λάδι μαύρης τρούφας  
*Risotto with wild mushrooms and black truffle's oil*

\*\*\*

Κότσι μαύρου χοίρου με πατατούλες Νάξου και φρέσκο θυμάρι  
*Black pork hock with potatoes from Naxos and fresh thyme*

\*\*\*

Πειραγμένος μπακλαβάς γιαννιώτικος με παγωτό  
*Ioannina style baklava with ice cream*

\*\*\*

Λευκό / κόκκινο κρασί  
*White / red wine*

Τιμή ανά άτομο 45€  
*Price per person 45€*