

**Μενού Ρεβεγιόν Χριστουγέννων**  
**Christmas Eve Menu**

Βελούδινη σούπα μανιτάρι και κάστανο σε λάδι τρούφας  
και άχυρο πράσου  
*Mushroom and chestnut velvet soup with truffle oil and leek straw*  
\*\*\*

Ηπειρώτικη χορτοτυρόπιτα με χειροποίητο φύλλο  
*Handmade cheese pie from Epirus*  
\*\*\*

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*  
\*\*\*

Κριθαρότο με λούζα Τήνου και ανθότυρο  
*Kritharoto with cold cut from Tinos and cream cheese*  
\*\*\*

Μελωμένο μπουτάκι γαλοπούλας με πουρέ πατάτας και μελιτζάνας  
*Honeyed turkey with potatoes and aubergine puree*  
\*\*\*

Σπασμένο μιλφείγ με κρέμα κάστανο  
*Crushed mille feuille with chestnut cream*  
\*\*\*

Λευκό / κόκκινο κρασί  
*White / red wine*

Τιμή ανά άτομο 35€  
Price per person 35€

\*Ζωντανή μουσική  
Live music

**Μενού Ρεβεγιόν Πρωτοχρονιάς**  
**New Year's Eve Menu**

Σούπα βελουτέ κολοκύθας με θυμάρι και μοσχοκάρυδο  
*Pumpkin velvet soup with thyme and nutmeg*  
\*\*\*

Πουγκί γαλοπούλας με φύλλο χειροποίητο  
*Turkey pouch with handmade phyllo*  
\*\*\*

Σαλάτα κηπευτικών με λιαστή ντομάτα, γραβιέρα  
Κρήτης και βινεγκρέτ ροδιού  
*Salad of vegetables with sun-dried tomato, Greek cheese from  
Crete and pomegranate vinaigrette*  
\*\*\*

Ριζότο μανιταριών με απάκι  
*Mushrooms risotto with apaki*  
\*\*\*

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

Ζεστό κέικ σοκολάτας  
*Hot chocolate cake*  
\*\*\*

Λευκό / κόκκινο κρασί  
*White / red wine*

Τιμή ανά άτομο 38€  
Price per person 38€

\*Ζωντανή μουσική  
Live music