

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, κάστανο και κράνμπερι
*Freshly cut leaves of green salad with carob vinaigrette,
caramelized hazelnuts, chestnut and cranberries*

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

Μελωμένο μπουτάκι γαλοπούλας με πουρέ πατάτας
Honeyed turkey with potatoes puree

Σπασμένο μιλφείγ με κρέμα κάστανο
Crushed mille feuille with chestnut cream

Λευκό / κόκκινο κρασί
White / red wine

Τιμή ανά άτομο 31€
Price per person 31€

*Ζωντανή μουσική
Live music

Μενού Ρεβεγιόν Πρωτοχρονιάς
New Year's Eve Menu

Σούπα βελουτέ λαχανικών με θυμάρι και μοσχοκάρυδο
Vegetables velvet soup with thyme and nutmeg

Τραγανές φλογέρες γαλοπούλας με τσάτνευ πιπεριάς
Crispy turkey flutes with pepper cake

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 apraki

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

Ζεστό κέικ σοκολάτας
Hot chocolate cake

Λευκό / κόκκινο κρασί
White / red wine

Τιμή ανά άτομο 34€
Price per person 34€

*Ζωντανή μουσική
Live music