

Ευαχισμένη Νέα Χρονιά

2024

MENU

ΠΑΡΑΜΟΝΗ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ

Σούπα βελουτέ

με κολοκύθα, γλυκοπατάτα,
αρωματικά λαχανικά, κρουτόν



Φρέσκια σαλάτα

με καρδιές λαχανικών, ντοματίνια, καρύδια, σύγκλινο Μάνης,
κατίκι Δομοκού, βινεγκρέτ βαλσάμικο και κρουτόν παρμεζάνας



Τριλογία ζεστών ορεκτικών

- με:
- Λάχανο άσπρο, γεμιστό με κιμά από μοσχαράκι γάλακτος, ρύζι, φρέσκα μυρωδικά και αυγολέμονο αρωματισμένο με crispy herbs
 - Πουγκί ψητής μελιτζάνας γεμιστό με κρέμα τυριών και σωτέ λαχανικά
 - Ρεβυθοκεφτές πάνω σε αφράτο μούς γιαουρτιού με καπνιστή πάπρικα



Αρνάκι γάστρας

αργοψημένο στο φούρνο για 4 ώρες,
με πατάτες και φρέσκο θυμάρι με τη σάλτσα του



Μούς σοκολάτας γεμιστή
με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Τιμή κατ' άτομο: 65.00 €

Happy New Year 2024

NEW YEAR'S EVE MENU

Veloute soup

with pumpkin, sweet potato,
aromatic vegetables, croutons



Fresh salad

with vegetable hearts, cherry tomatoes, walnuts, syglino from Mani,
katiki from Domokos, balsamic vinaigrette and parmesan croutons



Trilogy of hot appetizers

- with:
- White cabbage, stuffed with milk veal mince, rice, fresh herbs and egg lemon flavored with crispy herbs.
 - Baked eggplant pouch stuffed with cream cheese and sautéed vegetables
 - Chickpeas on fluffy yogurt mousse with smoked paprika



Lamb in the hull

slow baked in the oven for 4 hours,
with potatoes and fresh thyme with its sauce



Filled chocolate mousse
with Madagascar vanilla ice cream

Price per person: 65.00 €