

# NEW YEAR'S EVE MENU

## WELCOME DRINK

Αφρώδης οίνος, Κόκκινα μούρα, Κονιάκ  
Αρτοποιασκευάσματα - Βούτυρο μυρωσικών - Φιλετάκια ελιάς  
σε ελαιόλαδο και φρέσκο θυμάρι

## WELCOME SOUP

**ΒΕΛΟΥΤΕ ΓΛΥΚΟΚΟΛΟΚΥΘΑΣ**  
αρωματισμένη με πικραμύγδαλο, τραγανό προσούτο  
και μους από Νιβάτο Βερδικούσας

## ΟΡΕΚΤΙΚΟ

**ΦΡΙΚΑΣΕ ΣΦΥΡΙΔΑΣ**  
με πουρέ σελινόριζας, σάλτσα μανταρίνι και πούδρα αυγοτάραχου

## ΣΑΛΑΤΑ

**ΠΟΛΥΧΡΩΜΗ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ**  
με σαλάμι σύκου, ρόδι, καρυδόψυχα, κίτρινο παντζάρι  
και dressing βαλσάμικου με φρούτα του δάσους

## SORBET

**ΣΑΜΠΑΝΙΑΣ**  
με άρωμα τριαντάφυλλο και φιλετάκια μοσχολέμονου

## ΚΥΡΙΩΣ

**ΣΠΑΛΑ ΑΓΡΙΟΓΟΥΡΟΥΝΟΥ**  
γεμισμένη με καπνιστό αγιοτύρι, κουκουνάρι και φρέσκα μυρωδικά.  
Σερβίρεται με πουρέ από ελαφόβοσκο, σπαράγγια ατμού  
και σάλτσα βατόμουρου

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

**ΤΙΡΑΜΙΣΣΟΥ**  
με μους κάστανου, άρωμα ελληνικού καφέ και "χώμα" πικρής σοκολάτας

VEGETARIAN ΕΠΙΛΟΓΕΣ, ΚΑΤΟΠΙΝ ΣΥΝΕΝΝΟΗΣΕΩΣ

360<sup>o</sup>

70€ / PERSON  
ADD-ON WINE PAIRING + 30€

EXECUTIVE CHEF: IOANNIS PATSOPOULOS

# NEW YEAR'S EVE MENU

## WELCOME DRINK

Sparkling wine, Red berries, Cognac  
Bakery products - Herb butter - Olives in extra virgin olive oil  
and fresh thyme

## WELCOME SOUP

**PUMPKIN VELOUTE SOUP**  
flavoured with bitter almond. Served with crispy prosciutto  
and goat cheese mousse

## APPETIZER

**GROUPER FRICASSEE**  
with mashed celeriac, mandarin sauce and roe powder

## SALAD

**COLOURFUL MIXED SALAD**  
with fig 'sausage', pomegranate, walnuts, yellow beetroot, forest fruits  
and balsamic vinaigrette dressing

## SORBET

**CHAMPAGNE SORBET**  
with rose essence and lime

## MAIN COURSE

**ROASTED WILD BOAR**  
stuffed with smoked goat cheese, pine nuts and fresh herbs.  
Served with mashed parsnip, steamed asparagus  
and raspberry sauce

## DESSERT

**TIRAMISU**  
with chestnut mousse, greek coffee essence and "powder" of bitter chocolate

VEGETARIAN OPTION ON REQUEST

360<sup>0</sup>

70€ / PERSON  
ADD-ON WINE PAIRING +30€

EXECUTIVE CHEF: IOANNIS PATSOPOULOS