



VALENTINE'S DAY

Menu

WELCOME DRINK

Prosecco | κατ' άτομο / per person

ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ / WELCOME

Brioche με σολομό μαρινέ σε Pernod Ricard,
Dijon και χούμους παντζάρι

Brioche with salmon marinated in Pernod Ricard,
Dijon and beet hummus

ΟΡΕΚΤΙΚΟ / STARTER

Tartare από γαρίδες Κοιλάδας, vinaigrette τριαντάφυλλο,
πίκλα ρέβας και yuzu tobiko

Koilada shrimp tartare, rose vinaigrette,
pickled turnip and yuzu tobiko

ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ / FIRST COURSE

Raviolone με βασιλικό καβούρι και μοσχολέμονο,
beurre blanc με μπρικ και μυρωδικά

Raviolone with king crab and lime,
beurre blanc with red caviar and herbs

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ / MAIN COURSE

Φιλέτο μόσχου σε κρούστα μυρωδικών, πολέντα
με πιπεριά Φλωρίνης, εικονικό "risotto" σελινόριζας
και κρέμα οστρακοειδών

Beef fillet in a herb crust, polenta with Florina pepper,
mock celery root "risotto" and shellfish cream

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ / DESSERT

Biscuit σοκολάτας Valrhona, μπαβαρουάζ φράουλας,
crèmeux λευκής σοκολάτας και αλμυρή караμέλα βουτύρου

Valrhona chocolate biscuit, strawberry bavarois,
white chocolate crèmeux and salted butter caramel

69€

ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ / RESERVATIONS: +30 210 220 1700