



Χρυσό αττάλιος Πρωτοχρονιάς 2026

• *Welcome drink* •

Brilla Prosecco Rose

• *Benvenuto* •

Mini ταρτακι με κρέμα μασκαρπόνε σολομό gravlax με πέρλες λεμονιού και μπρικ

• *Zuppa di gallina* •

Παραδοσιακή σούπα με φραγκόκοτα και σάλτσα αυγολέμονο

• *Aragosta alla termidoro* •

Αστακός θερμιδώρ, η επιτομή του κλασικού

• *La Melagrana* •

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με ρόδι, πορτοκάλι, αμυγδάλο φιλέ, super foods και dressing βαλσάμικο με κόκκινα φρούτα

• *Petto di Manzo* •

Μοσχαρίσιο short ribs σιγομαγειρεμένο με αρωματικά βότανα, κρασί Marsala και τραχανώτο με σάλτσα gravy και κατσικίσιο τυρί

• *Exotic Baba au rum* •

Σιροπιασμένος μπαμπάς με ρούμι με ganache montée από λευκή σοκολάτα με μάνγκο και φρούτα του πάθους

• *Βασιλόπιτα* •

Τιμή κατ'άτομο 68€

Menù per bambini / Παιδικό μενού

- Ταλιατέλες ογκρατέν με μπέικον και κρέμα τυριών •
- Σνίτσελ χοιρινό και κοτόπουλο με πατάτες τηγανιτές •
- Ατομική σαλάτα • • Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό •

Παιδικό μενού 25€

EXECUTIVE CHEF: KAROZIS KONSTANTINOS