GALAXY HOTEL
IRAKLIO

New year's eve gala
MENU

Kir Royal

Χειροποίητο βούτυρο με εσπεριδοειδή

Amuse Bouche
Καβούρι | πίκλα τζίντζερ | φινόκιο | ξινόμηλο | σέλερι

Σούπα σελινόριζας
Εσπρέσο | λάιμ | λάδι βασιλικού

Ταρτάρ φαγκρί
Χαβιάρι ossetra | Εσπεριδοειδή

Stracciatella
Σύκα | φουντούκι | prosciutto | Παντζάρι | pesto βασιλικού

Σορμπέ μανταρινί
Blackberries

Μοσχαρίσια μάγουλα
Κρέμα γλυκοπατάτας | βασιλομανίταρα | Λευκά σπαράγγια | σάλτσα sherry

Liselotte
Παντεσπάνι φουντουκιού | Τραγανή πραλίνα | Καραμέλα | Chocolate mousse

Petit Fours

Φρεσκοαλεσμένος καφές | Τσάι | Κρητικά αφεψήματα | Σπιτικά μελομακάρονα | Κουραμπιέδες | Σπιτική παραδοσιακή Βασιλόπιτα με τυχερό φλουρί και δώρο

110€

GALAXY HOTEL
IRAKLIO

New year's eve gala
MENU

Kir Royal

Handmade butter with citrus scent

Amuse Bouche
Crab | pickled ginger | fennel | green apple | celery

Celeriac soup
Espresso | lime | basil oil

Red porgy tartare
Ossetra caviar | citrus

Stracciatella
Figs | hazelnut | prosciutto | beetroot | basil pesto

Mandarin sorbet
Black berries

Beef cheeks
Sweet-potato cream | royal mushrooms | white asparagus | sherry sauce

Liselotte
Hazelnut sponge | crispy praline | caramel | chocolate mousse

Petit Fours

Freshly Ground Coffee | Tea | Cretan Herbal Infusions |
Homemade Melomakarona | Kourabiedes |
Traditional Homemade Vasilopita with a Lucky Coin & Gift

110€