



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

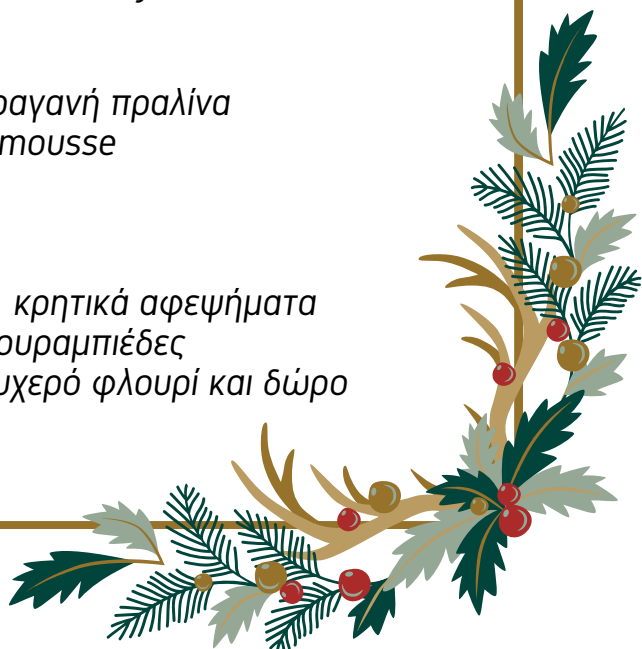
Liselotte

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€





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€

