

Μενού Παραμονής Πρωτοχρονιάς

New Year's Eve Menu

Ταραμάς Καραβίδας Ζελέ από Θαλασσινά / Χαβιάρι Daurenki Petrossian
Langoustine Tarama Shellfish Jelly/ Petrossian Daurenki Caviar



Καβούρι Σελινόριζα/ Άγριοράπανο "Remoulade"/ Κόλιανδρος/ Γκρέιπφρουτ
Crab Celery/ Horseradish "Remoulade"/ Coriander/ Grapefruit



Τοπιναμπούρ Κονσομέ Γαρύφαλλου με Βούτυρο/ Μαύρη Τρούφα
Jerusalem Artichoke Buttery Clove Consommé/ Black Truffle



Χριστόψαρο Ταντούρι/ Παραπούλια/ Πορτοκάλι/ Καρύδα-Πιπεριά Τσίλι
John Dory Tandoori/ Baby Cabbage/ Orange/ Coconut-Chili Pepper



Ελάφι Παστινάκι / Μύρτιλα/ Σοκολάτα Χοκοπίλι
Deer Candied Parsnip/ Blueberry/ Xocopili Chocolate



Μους Τυριού Reblochon Amontillado Sherry/ Καρύδια/ Πατάτα
Reblochon Cheese Mousse Amontillado Sherry/ Walnut/ Potato



Σφαίρα Καραμέλας Κλημεντίνη Σορμπέ/ Ελαφριά Κρέμα Βανίλιας
Μαδαγασκάρης
Sphere of Caramel Clementine Sorbet/ Light Cream of Madagascar Vanilla

170.00 Ευρώ/άτομο / 170.00 Euro/pers