

Christmas Eve Menu



24/12/25

ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ | AMUSE BOUCHE

Cannoli με σύκο, κρέμα τυριού & πούδρα φουντούκι
Cannoli with fig, cheese cream & hazelnut powder

ΣΟΥΠΑ | SOUP

Ζωμός οστρακοειδών με κρέμα τσουκνίδας & ταρτάρ αστακού
Shellfish broth with nettle cream & lobster tartare

ΣΑΛΑΤΑ - ΟΡΕΚΤΙΚΟ SALAD - APPETIZER

Carpaccio παντζαριού με sponge φιστικιού Αιγίνης, κατσικίσιο τυρί,
gel σαφράν & microgreens
Beet carpaccio with Aegina-pistachio sponge, goat cheese, saffron gel & microgreens

LIME SORBET

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ 1 | MAIN COURSE 1

Φιλέτο Iberico με λαζάνιμανιταριών & χειμωνιάτικη τρούφα
Iberico fillet with mushroom lasagna & winter truffle

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ 2 | MAIN COURSE 2

Φραγκόκοτα roti με κρέμα καπνιστής κολοκύθας & καραμελωμένο κάστανο
Guinea fowl roti with smoked-pumpkin cream & caramelized chestnut

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ | DESSERT

Μους κάστανου με compote αχλάδι & μπισκουί φουντούκι
Chestnut mousse with pear compote & hazelnut biscuit

FESTIVE SET MENU: 80€

Menu composed by Executive Chef George Ntouskos,
Chef de Cuisine Ilias Evangelopoulos, and Pastry Chef Nikos Gourzis.

Πληροφορίες και κρατήσεις: 210 242 1002
(καθημερινά μετά τις 19:00)