



# NEW YEAR'S EVE MENU

Amuse bouche

Φρέσκα Χτένια

κολοκύθα | πορτοκάλι | αυγοτάραχο Trikalinos

*Les Genêts '15 Damien Laureau / Chenin Blanc /  
Savennières A.C*

Ψητό Κουνουπίδι

βασιλομανίταρα | φουντούκι |  
χειμερινή τρούφα

*Chablis 1er Cru Vaillons '16 J. Moreau & Fils / Chardonnay*

Καλκάνι

φακές Δομοκού | σέσκουλα |  
σάλτσα από οστακόδερμα

*T-oinos Clos Stegasta '17 Tiniakoi Ampelones / Assyrtiko*

Ζαρκάδι

λαγόχορτο | μανταρίνι | σάλτσα Vinsanto

*Gran Reserva '11 Muga / Prado Enea / Rioja DOCa*

**Pre dessert**

Σοκολάτα Ivoire

αχλάδι | καρύδι | σορμπέ κόκκινα φρούτα

*L.B.V Port '13 Ramos Pinto / Portugal*

Mignardises



€110 / άτομο

---

Optional Wine pairing

€50 / άτομο