

# X-MAS EVE MENU

## Amuse bouche

### Φρέσκο Καβούρι

κουνουπίδι | ginger | κόκκινο λάχανο

*Gewürtztraminer '18 Villa Maria / Hawkes Bay*

### Κολοκύθα

αρσενικό Νάξου | χρυσές τρομπέτες |  
μαύρη τρούφα

*Rioja '12 Abel Mendoza / Viura*

### Χριστόψαρο

παντζάρια | κρέμα χορταρικών | εσπεριδοειδή

*Château de Pibarnon '17 Mourverde, Cinsault / Bandol*

### Βιολογικό Χοιρινό

σελινόριζα | κυδώνι | σάλτσα φιρίκι

*Kendall Jackson Vinter's Reserve '15 Zinfandel*

## Pre dessert

### Ψητά Μήλα

κανέλα | κουμ κουάτ | παγωτό τσάι του βουνού

*Oremus Tokaji Aszu 5 Puttonyos '10*

## Mignardises



€95 / άτομο

---

Wine pairing

€50 / άτομο