



Menu Φεβειγόν Πρωτοχρονιάς "Olive Garden"

Καλωσόρισμα

Welcome

Χρυσάφενιος ζωμός πέρδικας με άρωμα πικραμύγδαλου
και πέρλες λαχανικών

*Golden gravy of grouse with bitter almond aroma
and vegetables pearls*



Σπιτικά γεμιστά ζυμαρικά, με συκώτι χήνας, καπνιστά χτένια,
γλυκό κρεμμύδι, χυμό κόκκινης κολοκύθας

*Homemade pasta stuffed with goose liver, smoked scallops,
sweet onion, red pumpkin juice*



Φιλέτο πέστροφας με πουρέ από βασιλομανίταρα,
πουρέ ψητού παντζαριού, σάλτσα μανταρίνι, φύτρες σιναπιού

*Trout fillet with porcini mushroom purée,
roasted beetroot purée, tangerine sauce, mustard sprouts*



"Sorbet" φιστικιού Αιγίνης,
ζελέ "Moscato d'asti", σάλτσα ροδιού

*Pistachio "sorbet",
"Moscato d'asti" gelée, pomegranate sauce*



Μοσχάρι γάλακτος και φιλέτο ελαφιού, κανελόνι με κόκκινη κολοκύθα,
πράσινα σπαράγγια, καραμελωμένα κάστανα, σάλτσα visanto με κράνο

*Veal and deer fillet, red pumpkin cannelloni,
green asparagus, caramelized chestnuts,
visanto and cornelian cherry sauce*



Ζεστό σουφλέ παλαιωμένης γραβιέρας,
αλμυρό κραμπλ με γλυκάνισο, χειμωνιάτικα μικρόφυλλα σαλατικά,
βινεγκρέτ τριαντάφυλλο

*Hot aged gruyere soufflé,
salty crumble with aniseed, winter salad, rose vinegraitte*



“Mont Banc”
με σοκολάτα Valrhona, πανακότα βατόμουρο, σάλτσα με φυσίκι Αιγίνης
“Mont Banc”
with Valrhona chocolate, blackberry panacotta, pistachio sauce



Βασιλόπιτα & 1 ποτήρι αφρώδη οίνο
Greek New Year's cake & 1 glass of sparkling wine

Τιμή μενού / άτομο: 90 €

Η τιμή περιλαμβάνει απεριόριστη κατανάλωση κρασιού, μπύρας και αναψυκτικών
The price includes unlimited consumption of wine, beer and refreshments