



## *Menu Χριστουγέννων "Ευροpe"*

### **Σούπα/Soup**

Σούπα από κόκκινη γλυκιά κολοκύθα  
με τραγανό στήθος πάπιας και φασκόμηλο  
*Sugar pumpkin soup with and crispy duck breast and sage*

### **Ορεκτικά/Appetizers**

Σολομός μαρινέ με παντζάρι, άρωμα γλυκάνισου και πορτοκάλι,  
σάλτσα με τζίντζερ, σόγια και πιπερόριζα  
*Marinated salmon with beetroot, aniseed and orange scent,  
ginger, soy and ginseng sauce*

Λαχανικά σχάρας με ταλαγάνι, baby ρόκα,  
φρέσκο θυμάρι και σιρόπι με εσπεριδοειδή  
*Grilled vegetables with "talagani" cheese, baby rocket  
fresh thyme and citrus syrup*

Μανούρι με κρούστα από φιστίκια Αιγίνης,  
ψητά τοματίνια και σαλάτα με μαυρομάτικα φασόλια  
*"Manouri" cream cheese with pistachio crust,  
grilled cherry tomatoes and black eyed pea salad*

### **Σαλάτες/Salads**

Ελληνική σαλάτα με τοματίνια, κριθαρένια παξιμάδια,  
φέτα, ελιές, μελιτζάνα και κάπαρη  
*Greek salad with cherry tomatoes, burley rusks,  
feta cheese, olives, eggplant and capper*

Τραγανά χειμωνιάτικα σαλατικά με καπνιστό χοιρινό με βότανα,  
πεκορίνο Αμφιλοχίας και σταφίδες  
*Crunchy winter salad with smoked ham with herbs,  
Amfilochia pecorino cheese and raisins*

Σπανάκι-ρόκα με ροκφόρ, ρόδι,  
φουντούκια και ντρέσινγκ από ώριμα μάνγκο  
*Spinach-rocket salad with Roquefort cheese, pomegranate  
hazelnuts and matured mango dressing*

Ανάμεικτα τραγανά σαλατικά με τρυφερά φιλέτα κοτόπουλο,  
ψητή κόκκινη κολοκύθα και μπέικον  
*Mixed crunchy salad with tender chicken fillets,  
baked red pumpkin and bacon*

Σαλάτα με βιολογικό πλιγούρι, καπνιστό σολομό,  
γαρίδες, μαραθόριζα και σάλτσα μοσχολέμονου  
*Salad with bio groats, smoked salmon,  
shrimps, fennel root and lime sauce*

### **Κυρίως πιάτα/Main dishes**

Τάρτα με γραβιέρα Νάξου, αποξηραμένα σύκα,  
σύγκλινο και φρέσκο θυμάρι  
*Tart with gruyere from Naxos, dried figs  
"Siglino" home-cured pork and fresh thyme*

Γκόγκες με ποικιλία από μανιτάρια, τραγανή πάπια και λάδι τρούφας  
*"Gogkes" traditional pasta with mushroom variety,  
crispy duck and truffle oil*

Μελιτζανόπιτα με πέστο λιαστής τομάτας,  
μετσοβόνη και τραγανό χωριάτικο φύλλο  
*Eggplant pie with sundried tomato pesto,  
"metsovone" cheese and crispy traditional crust*

Φιλέτο σολομού με κρούστα από βότανα και φιστίκι Αιγίνης,  
κρέμα σελινόριζας με ξύσμα πορτοκαλιού  
*Salmon fillet with herb and pistachio crust,  
celery root cream with lime zest*

Γαλοπούλα γεμιστή με παραδοσιακή γέμιση  
*Stuffed turkey with traditional stuffing*

Rib eye από μοσχαράκι γάλακτος,  
σάλτσα με μαύρες σταφίδες και βασιλομανιτάρια  
*Baby veal rib eye, black raisin and porcini mushrooms sauce*

Χοιρινό φιλέτο μαριναρισμένο με θυμαρίσιο μέλι,  
σχινόπρασο και καραμελωμένα κρεμμύδια  
*Pork fillet marinated with thyme honey,  
chives and caramelized onions*

Μικρές πατατούλες στον φούρνο με καπνιστά τυριά,  
καπνιστό χοιρινό και πράσο  
*Oven baked baby potatoes with variety of smoked cheese,  
smoked ham and leek*

Αρωματικό ρύζι μπασμάτι με αμύγδαλο και ψητό κυδώνι  
*Basmati rice with almonds and pine baked quince*

Φινόκιο μπρεζέ με χυμό πορτοκάλι και ζωμό κρέατος  
*Braised fennel with orange juice and broth*

### **Carving**

Γεμιστό μπουτί από αρνάκι γάλακτος σε φύλλο κουτού με κατσικίσιο τυρί, ελιές και δεντρολίβανο  
*Stuffed baby lamb leg in kourou pastry, with goat cheese, olives and rosemary*

### **Γλυκά/Desserts**

Καρυδόπιτα με κρέμα μαστίχα, πορτοκάλι και θυμαρίσιο μέλι  
*Walnut pie with mastic cream, orange and thyme honey*

Μπισκότο πορτοκάλι με σάλτσα καραμέλα και βατόμουρα  
*Orange biscuit with caramel sauce and berries*

“Millefeuille” με κρέμα μοσχολέμονου, μαρέγκα και τριμμένο μπισκότο  
*Millefeuille with lime cream, meringue and crumbed biscuit*

Χριστουγεννιάτικος κορμός με πραλίνα και φρούτα του δάσους  
*Christmas cake “trunk” with praline and forest fruits*

Τάρτα με κρέμα από φιστίκι Αιγίνης και σάλτσα μανταρίνι  
*Pistachio cream tart with tangerine sauce*

Κρεμ μπρουλέ με κάστανα και μαστίχα  
*Crème brûlée with chestnuts and mastic*

Μους σοκολάτας με ελαιόλαδο και κραμπλ κανέλας  
*Chocolate mousse with olive oil and cinnamon crumble*

Μπανόφι με κρέμα καραμέλα και βάση από μελομακάρονα  
*Banoffee with caramel cream on small honey cake*

**Τιμή μενού / άτομο: 50 €**

**Η τιμή περιλαμβάνει απεριόριστη κατανάλωση κρασιού, μπύρας και αναψυκτικών**