



Brunch Πρωτοχρονιάς "Olive Garden"

Σούπα/Soup

Κρέμα κόκκινης κολοκύθας με γλυκοπατάτες, τζίντζερ,
φασκόμηλο και γαρίδες

Red pumpkin velouté with sweet potatoes, ginger, sage and shrimps

Ορεκτικά/Appetizers

Προσούτο με μυρωδικά, baby ρόκα,
μανούρι με φιστίκι Αιγίνης και λάδι τρούφας

*Prosciutto with herbs, baby rocket,
"Manouri" cream cheese with pistachio and truffle oil*

Αρμονία καπνιστού και μαρινέ σολομού με παντζάρι και τζίντζερ,
καρδιές από αντίδι και σάλτσα teriyaki με πιπερόριζα

*Smoked and marinated salmon harmony, with beetroot and ginger,
chicory hearts and teriyaki sauce with ginseng*

Τερίνα πάπιας με δαμάσκηνα, βερίκοκα,
ξηρούς καρπούς και μαρμελάδα σύκο

Duck terrine with plums, apricots, dried fruits and fig marmalade

Γαρίδες στον ατμό με φρέσκα βότανα,
ταλιατέλες σπαραγγιού και σάλτσα μοσχολέμονου

Steamed shrimps with fresh herbs, asparagus tagliatelle and lime sauce

Λαχανικά σχάρας με θυμάρι και βινεγκρέτ με εσπεριδοειδή

Grilled vegetables with thyme and citrus vinaigrette

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*

Σελινόριζα με σταφίδες, σύγκλινο, ανανά,
καβουρδισμένα αμύγδαλα και σάλτσα γιαουρτιού
*Celery root with raisins, "Siglino" home-cured pork, pineapple
roasted almonds and yogurt sauce*

Σπανάκι-ρόκα με ροκφόρ, ρόδι, σύγκλινο,
φουντούκια και ντρέσινγκ από ώριμα μάνγκο
*Spinach-rocket salad with Roquefort cheese, pomegranate
"Siglino" home-cured pork, 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, μαρινάτο λαυράκι,
μαραθόριζα και σάλτσα μοσχολέμονου
*Salad with bio groats, marinated sea bass,
fennel root and lime sauce*

Κυρίως πιάτα/Main dishes

Τάρτα με κοτόπουλο, σπανάκι, μανιτάρια και κασέρι Ελλασόνας
*Chicken tart with spinach,
mushrooms and "kasseri" cheese from Ellassona*

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

Ξινόχονδρος με απάκι, σπαράγγια, στακοβούτυρο και ξινομυζήθρα
*"Xinohontro" frumenty with "apaki" smoked ham, asparagus,
butter and "xinomyzithra" sour cheese*

Ριζότο με γαρίδες, σπαράγγια, κρόκο Κοζάνης και ξύσμα μοσχολέμονου
Shrimp risotto with asparagus, "Kozani" saffron and lime zest

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

Ρολά γλώσσας με σταμναγκάθι, φρικασέ και μαραθόριζα
Flounder rolls with chard and piny chicory "fricasee" and fennel root

Rib eye από μοσχάρι γάλακτος με βατόμουρα και βασιλομανιτάρια
Baby veal Rib eye with berries and porcini mushrooms

Κατσικάκι γάλακτος γεμιστό με μελιτζάνα και λιαστή τομάτα, κρεμμυδάκια γιαχνί
με μάραθο

*Baby goat stuffed with eggplant and sundried tomato, ragout baby onions
with fennel*

Ψητή πάπια με άρωμα γλυκάνισου, ψητή κολοκύθα,
φουντούκια και σάλτσα πορτοκάλι

*Roasted duck with aniseed scent, baked pumpkin,
hazelnuts and orange sauce*

Τηγανιτό ρύζι με γαρίδα, καπνιστό χοιρινό, ομελέτα,
λαχανικά και σησαμέλαιο

Fried rice with shrimps, smoked ham, omelet, vegetables and sesame oil

Μικρές πατατούλες στον φούρνο με καπνιστά τυριά,
καπνιστό χοιρινό και πράσο

*Oven baked baby potatoes with variety of smoked cheese,
smoked ham and leek*

Carving

Χοιρινός λαιμός γεμιστός με κυδώνι,
ταλαγάνι και καραμελωμένο κρεμμύδι

*Pork neck stuffed with quince,
"talagani" cheese and caramelized onion*

Γλυκά/Desserts

Τιραμισού με άρωμα Ελληνικού καφέ και βάση από κουραμπιέδες

*Tiramisu with Greek coffee scent
and "Kourampiés" almond crisp bun base*

Προφιτερόλ με πραλίνα, καραμέλα και ξηρούς καρπούς

Profiterole with praline, caramel and dried nuts

Cheese cake με φρούτα του δάσους και δυόσμο

Cheese cake with forest fruits and spearmint

"Lemon pie" με μοσχολέμονο και ψημένη μαρέγκα

Lemon pie with lime and meringue brûlée

Black forest / *Black forest*

Κορμός σοκολάτας με μπισκότο, μπανάνα και καραμέλα

Chocolate cake "trunk" with biscuit, banana and caramel

Αμυγδαλόπιτα με μους κανελάτου ρυζόγαλου

Almond pie with cinnamon rice pudding mousse

Τάρτα με φράουλες, σάλτσα σοκολάτα με άρωμα μαστίχας
Strawberry tart with chocolate sauce and mastic scent

Τιμή μενού / άτομο: 45 €

Η τιμή περιλαμβάνει απεριόριστη κατανάλωση κρασιού, μπύρας και αναψυκτικών