



**F R E S H**

## **NEW YEAR'S EVE MENU**

ΜΕΝΟΥ ΠΑΡΑΜΟΝΗΣ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ

### **WELCOME / ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ**

Amuse bouche & champagne cocktails  
Αμούς μπους & κοκτέιλ σαμπάνιας

### **PUMPKIN VELOUTÉ SOUP / ΣΟΥΠΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ ΒΕΛΟΥΤΕ**

Lobster / croutons with roe powder / citrus foam  
Αστακός / κρουτόν με πούδρα αυγοτάραχο / αφρός εσπεριδοειδών

### **GROUPER / ΣΦΥΡΙΔΑ**

Baby vegetables / aromatic "trachana" granola / Greek saffron sauce  
Baby λαχανικά / αρωματική γκρανόλα τραχανά / σάλτσα με κρόκο Κοζάνης

### **HIBISCUS SORBET / ΣΟΡΜΠΕ ΙΒΙΣΚΟΥ**

### **FILLET OF VEAL / ΦΙΛΕΤΟ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ**

Textures of parsnip / baby beetroot / béarnaise sauce with black truffle  
Υφές από παστινάκι / παντζάρι baby / σάλτσα μπεαρνέζ με μαύρη τρούφα

### **DESSERT / ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ**

Dark chocolate mousse / ruby chocolate creme / financier base  
with "Aegina" pistachios / strawberry and raspberry coulis

Μους μαύρης σοκολάτας / κρεμέ "ruby chocolate"  
βάση φινανσιέ με φιστίκι Αιγίνης / κουλί από φράουλα και σμέουρα

### **SANTA CLAUS CAKE & COFFEE / ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ & ΚΑΦΕΣ**

**ΤΙΜΗ / PRICE: 160.00 €**

**Ring in the New Year with live music and fireworks!**

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL & MOST VEGETABLES USED IN THIS MENU ARE COMING FROM OUR OWN FARM. ΤΟ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ & ΤΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΜΕΝΟΥ, ΠΡΟΕΡΧΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΔΙΚΟ ΜΑΣ ΑΓΡΟΚΗΤΗΜΑ.