

Valentine's

SET MENU

Amuse Bouche

Τριαντάφυλλο παντζάρι με μους κατσικίσιου τυριού, κραμπλ ψητό φουντούκι και μαύρη σοκολάτα

Starter

Selection of Seafood

Γαρίδες ποσέ, fine de Claire στρείδι, αστακός, μαγιονέζα από βότανα, καβουρδισμένο αρωματικό και mignonette dressing

ή

Ορτύκι, υφές κολοκυθιού, καπρονάτα, πουρές, ψητό κουκουνάρι, τρούφα, άγρια μούρα και σάλτσα ορτυκιού

Main Course

Μοσχαρίσιο φιλέτο, καπνιστό πράσο, άγρια μανιτάρια, τραγανό κρεμμύδι και σάλτσα βοδινού

ή

Φιλέτο σολομού, μάραθο μαγειρεμένο υπό πίεση με σαφράν, πουρέ romesco, κρούστα από ξηρούς καρπούς macadamia με σοκολάτα και σάλτσα beurre blanc με πράσινο μήλο

Dessert

Μους σοκολάτας γάλακτος, κουλί από βατόμουρο, biscuit από κακάο χωρίς αλεύρι και κρέμα πραλίνας αμυγδάλου, με σορμπέ βατόμουρου

€95 per person



Valentine's

SET MENU

— Amuse Bouche —

Beetroot rose with Goat's cheese mousse, roasted hazelnut crumble and dark chocolate

— Starter —

Selection of Seafood

Poached king prawns, fine de Claire oyster, lobster, herb mayonnaise, brown butter and mignonette dressing

Or

Quail, butternut squash textures, caponata, purée, roasted pine nuts, truffle, wild berries and quail jus

— Main Course —

Beef fillet, smoked leek, wild mushrooms, crispy onion and beef jus

Or

Salmon fillet, fennel sous-vide with saffron, romesco purée, macadamia nuts crust with chocolate and green apple beurre blanc

— Dessert —

Milk chocolate mousse, raspberry coulis, flour-less cocoa biscuit and almond praline cream with raspberry sorbet

€95 per person



Valentine's

VEGAN SET MENU

Amuse Bouche

Beetroot rose, roasted hazelnut crumble and dark chocolate

Τριαντάφυλλο παντζάρι, κραμπλ καβουρδισμένου φουντουκιού και μαύρη σοκολάτα

Starter

Grilled butternut squash textures, caponata, purée, roasted pine nuts and truffle

Υφές γλυκιάς κολοκύθας στη σχάρα, καπονάτα, πουρές, ψητό κουκουνάρι και τρούφα

Main Course

Beetroot gnocchi with roasted vegetables and wild mushrooms

Νιόκι παντζάρι με ψητά λαχανικά και άγρια μανιτάρια

Dessert

Chocolate Vegan Cake

Cocoa cake with hazelnut praline and vegan chocolate cream dressed with hazelnuts

Κεικ απο κακάο, με πραλίνα φουντουκιού, και βέγκαν σοκολατένια κρέμα και φουντούκια

€75 per person

