



WINE RESTAURANT

CHRISTMAS EVE MENU 2019

6-course 6-wines

AMUSE BOUCHE

Ντολμάς με τартάρ χτένια και τόνο, χυμός αγγουριού με λεμόνι κονφί, αφρός λέμονγκρας.
Stuffed Chinese cabbage with scallop and tuna tartare, cucumber juice, lemon confit,
lemongrass foam.

Καρανίκα Brut, Cuvee Speciale, Κτήμα Καρανίκα, Αμόνταιο, Ξινόμαυρο

PRE-STARTER

Βελουτέ καπνιστής γλυκοπατάτας με guanciale, λάδι πάπρικας και κουλούρι Θεσσαλονίκης.
Smoked sweet potato velouté with guanciale, paprika oil and simit bread.

D'Alamel, Casa Lapostolle 2017, Chardonnay

STARTER

Φουά γκρα σωτέ, γαρίδα τεμπούρα, πουρές φινόκιο, σάλτσα πορτοκάλι.
Sautéed foie grass, shrimp tempura, mashed fennel, orange sauce.

F by Foivos Papastratis, Π.Γ.Ε. Πλατιές Βοιωτίας 2017, Ασύρτικο, Μοσχάτο

MIDDLE COURSE

Ριζότο Βιαλόνε Νάνο με δαμάσκηνα και gorgonzola dolce.
Risotto Vialone Nano with prunes and gorgonzola dolce.

By Ott, Domaines OTT, Cotes de Provence AC 2018, Cinsault, Grenache, Syrah

MAIN COURSE

Black Angus beef shoulder tender bourguignon, πουρές πατάτας με τρούφα, φασολάκια.
Black Angus beef shoulder tender bourguignon, mashed potato scented with truffle, spring
beans.

Λημνιό, Κτήμα Γκαράλη, Π.Γ.Ε. Λήμνος 2017, Λημνιό

DESSERT

Ναμελάκα λευκής σοκολάτας, καραμελωμένα φιστίκια Βραζιλίας, ντακουάζ ινδοκάρυδου,
αφρός πικραμύγδαλο.

White chocolate namelaka, caramelized brazil nuts, coconut biscuit, bitter almond foam.

Moscato d'Asti Pietro Forno, Belbo D.O.C.G. Ιταλία 2018

Τιμή/άτομο: 50€

Price/person: 50€

Optional Wine Matching: 25€



WINE RESTAURANT

NEW YEAR'S EVE 2019

6-course 6-wines

AMUSE BOUCHE

Ταρτάρ σφυρίδα, πιπεριά Φλωρίνης, μους καπνιστή πέστροφα, αφρός ντομάτας με τσιμένι.
Grouper tartare, red pepper, smoked trout mousse, tomato and fenugreek foam.

Veuve du Vernay NV Ice Rosé, Sparkling, France, Syrah

PRE-STARTER

Βελουτέ αγκινάρας με αστακό, αφυδατωμένο κρεμμύδι και λάδι άνηθου.
Artichoke velouté with lobster, dehydrated onion and dill oil.

*Μαλαγουζιά, Κτήμα Αρβανιτίδη Π.Γ.Ε. Θεσσαλονίκη 2018, Μαλαγουζιά Βιολογικής
Καλλιέργειας*

STARTER

Καρπάτσιο μόσχου με ψίχα βασιλικού καβουριού, σαλάτα με σελινόριζα, καρότο και φύκια
wakame, μαγιονέζα αχινού.

Beef carpaccio with king crab meat, celeriac, carrot and wakame salad, sea urchin
mayonnaise.

Ασύρτικο Βόιλα, Κτήμα Λυραράκη, Π.Γ.Ε Κρήτη 2017, Ασύρτικο

MIDDLE COURSE

Ραβιόλια με κολοκύθα και πικραμύγδαλο, πάπια σωτέ, πέστο κολοκυθόσπορου.
Pumpkin and bitter almond ravioli, sautéed duck, pumpkin seed pesto.

Delas Frères, Vin de Pays d' Oc , Cotes du Rhone 2017, Viogner

MAIN COURSE

Φιλέτο αγριογούρουνου, πουρές πατάτας με καλαμπόκι, κροκέτα ρυζιού με λιαστή ντομάτα,
λαχανάκια Βρυξελλών και σάλτσα με μέλι και λάιμ.

Wild boar fillet, mashed potatoes with sweet corn, arancini with sun-dried tomato, Brussels
sprouts, honey and lime sauce.

Cote du Rhone, Chateau de St. Cosme A.O.C. Rhone 2015, Syrah

DESSERT

Μπάρα πικρής σοκολάτας, cremeux κάστανο, καραμελωμένα φουντούκια, αφρός
gingerbread, touile πορτοκάλι.

Bitter chocolate bar, chestnut cremeux, caramelized hazelnuts, gingerbread foam, orange
touile.

Ramos Pinto Tawny Port

Τιμή/άτομο: 60€

Price/person: 60€

Optional Wine Matching: 30€