

Christmas Menu

WELCOME DRINK

Prosecco Santa Margherita

AMUSE BOUCHE

Επιλογή του Σεφ

ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ

Σούπα με ψητές γαρίδες σε ζωμό με kimchi, μανιτάρι shiitake, λάχανο και φρέσκο κρεμμύδι

ΣΑΛΑΤΑ

Χριστουγεννιάτικη σαλάτα με ανάμεικτα πράσινα φύλλα, Jamon Iberico, νιφάδες παρμεζάνας, ρόδι, καβουρδισμένο καρύδι και σύκα αρωματισμένα με κόκκινο κρασί

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Οσομπούκο μοσχάρι τυλιγμένο σε πιτάκι gyoza, μανιτάρια shiitake, λάχανο, καλαμπόκι, κρέμα παλαιωμένης παρμεζάνας και φρέσκια χειμερινή τρούφα

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

Μοσχάρι σατομπριάν με φρέσκια τρούφα, πουρέ αγκινάρας Ιερουσαλήμ, σάλτσα μόσχου με μπαχαρικά, βασιλομανίταρα

ή

Σφυρίδα στον ατμό με πουρέ παστινάκι, bok choy, σάλτσα από πράσινο τσίλι και τζίντζερ, και σαλάτα μυρωδικών

ΕΠΙΔΟΡΡΙΟ

Μαρέγκες με άρωμα λουίζας, βερμιτσέλι κάστανου, ναμελάκα λευκής σοκολάτας, ψητά φουντούκια και αμύγδαλα

belon.

Christmas Menu

WELCOME DRINK

Prosecco Santa Margherita

AMUSE BOUCHE

Chef's choice

FIRST COURSE

Grilled shrimp soup in a spicy broth,
with shiitake mushrooms, cabbage, and spring onion

SALAD

Christmas salad with mixed greens, Jamon Iberico,
parmesan flakes, pomegranate, roasted walnuts,
and red wine-infused figs

STARTER

Ossobuco beef gyoza with shiitake mushrooms,
kimchi cabbage, corn, aged parmesan cream
and fresh winter truffle

MAIN COURSE

Chateaubriand with fresh truffle, topinambur purée,
spiced beef sauce, and king oyster mushrooms

or

Steamed grouper with parsnip purée, bok choy,
green chili and ginger sauce, and crispy shiso

DESSERT

Lemon verbena-infused meringues with
chestnut vermicelli, white chocolate namelaka,
roasted hazelnuts and almonds

belon.
