

Μενού
6 και 7 Φεβρουαρίου 2009



Tartar από μοσχαρίσιο φιλέτο

Κόκκινος τόνος με τρεις τρόπους, bavaroise, ψητός και σαν ζεστό sashimi σε rice paper με πράσινο μήλο και lime

Χειροποίητα gnocchi με κρέμα tarragon και gorgonzola

Γαρίδες Black Tiger μαριναρισμένες με sate, fondue ραδικιών και φύτρες φασολιών

Αρνίσια ωμοπλάτη confit με σέλερι, κολοκύθια και μικρά καρότα βρασμένα σε καυτερό ζωμό. Συνοδεύεται με πλιγούρι ατμού

Πλατό με Μετσοβόνη, κοπανιστή, κεφαλογραβιέρα, μαρμελάδα πορτοκαλιού, κριτσίνια, ξερά φρούτα και καρύδια

Mous σοκολάτα γάλακτος με καραμελιζέ coulis από passion fruit, mango και καρύδα σε τραγανή νουγκατίνα σοκολάτας

Καφές, Ζελέ φρούτων

Chef de cuisine Olivier Campanha



Τιμή κατ' άτομο: 45 €
Περιλαμβάνει σέρβις και ΦΠΑ

Brunch
every Sunday



Ομελέτα με ντομάτα, gorgonzola και μπέικον
Καπνιστός σοσωμός Σκωτίας με spaghetti αγγουριού και κρέμα δεμονιού με άνηθο

Τσιπούρα με σάβτσα μοσχοφίδερο – συνοδεύεται από λαχανικά στον ατμό, ρύζι και πατάτες ατμού
Φρέσκες ταχιατέδες με καλαμάρι γόνο και σάβτσα ντομάτας

Ριζότο με μανιτάρια του δάσους

Τάρτα με πράσα και μπέικον

Τάρτα με ντομάτα και κοδοκυδάκια

Σεδινόριζα με remoulade δευκού λάχανου και κρέμα δεμονιού με άνηθο

Πράσινη σαλάτα, με ρόδια, καρύδια, ντοματίνια, κρουτόν και balsamico dressing
Σαλάτα ταμπουδέ

Rib eye Αργεντινής στη σχάρα με σάβτσα béarnaise ή μανιταριών
Χοιρινές πτενυρές με σόγια σως και μέλι
Κόκκορας κρασάτος – συνοδεύεται από πουρέ πατάτας

Πλατό τυριών – συνοδεύεται από ξερά φρούτα, ξηρούς καρπούς και μαρμελάδα σύκο

Mous Σοκολάτας – Τάρτα Λεμονιού – Φρουτοσαλάτα
Τούρτα Ρανλονα – Τιραμισού – Κρέμα brullé



Τιμή κατ' άτομο: 45 €, Παιδιά κάτω των 12 ετών: 25 €
Περιλαμβάνει σέρβις και ΦΠΑ