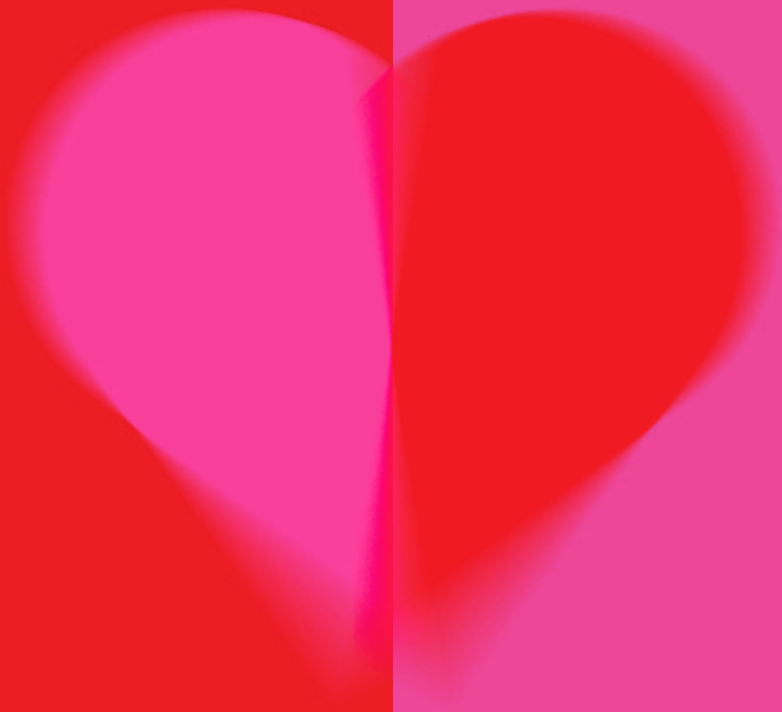


NEW
HOTEL



#loveforeveryone

Καλωσόρισμα του Chef
Chef's amuse bouche

Αρτοσκεύασμα
Artisanal bread

Χτένια ταρτάρ
πράσινο μήλο, σαλικόρνια, φιστίκι Αιγίνης, vinaigrette
λευκού κρασιού, χαβιάρι Oscietra

Scallops tartare
green apple, salicornia, Aegina pistachio, white wine
vinaigrette, caviar Oscietra

Καλαμάρι ψητό
ριζότο παντζαριού, πορτοκάλι, ελιές Καλαμών

Roasted squid
beetroot risotto, orange, Kalamata olives

Ispahan sorbet
βατόμουρο, τριαντάφυλλο, lychee
raspberry, rose, lychee

Μοσχαρίσιο φιλέτο
πουρές καρότου, κρεμμύδι, λικέρ βιολέτας

Beef fillet
carrot purée, onion, violet liqueur

Pre-dessert

Black Forest
mous πικρής σοκολάτας, Amarena compote,
sorbet από κεράσι Morello
bitter choco mousse, Amarena compote, Morello cherry sorbet

€90 ανά άτομο / per person