

MENU DEGUSTATION

6 COURSES MENU ΜΕΝΟΥ 6 ΠΙΑΤΩΝ

Crab on crispy brioche with celery and green apple,
avocado cream, and basil emulsion

Καβουρόψυχα σε τραγανό μπριός με σέλερυ και μήλο,
κρέμα αβοκάντο και γαλάκτωμα βασιλικού

Beef carpaccio dry aged 60 days with cyano cream, the Greek Roquefort,
mustard pickle, truffle vinaigrette with honey and roasted hazelnut

Μοσχάρι καρπάτσιο ξηρής ωρίμανσης 60 ημερών με κρέμα κυανού (ελληνικό ροκφόρ),
πίκλα μουστάρδας, vinaigrette τρούφας με μέλι και φουντούκι

Artificial risotto potato with leek, crispy poached egg, and fresh truffle

Ριζότο πατάτας με πράσο,
τραγανό αυγό ποσέ και φρέσκια τρούφα (V)

Crispy bread sea bream fillet with pea cream, grilled broccolini,
steamed mussels and saffron

Τραγανό φιλέτο τσιπούρας με κρέμα αρακά, ψητά μπροκολίνια,
μύδια αχνιστά και σαφραν

Milk-fed lamb slow-cooked for 12 hours in vacuum, eggplant puree,
croquette, yogurt and red pepper

Αρνί γάλακτος σιγομαγειρεμένο για 12 ώρες σε κενό αέρος, πουρέ μελιτζάνας,
κροκέτα, γιαούρτι και πιπεριά Φλωρίνης

Baklava with pistachio financier, pistachio parfait,

traditional tomato sweet, rose ice cream and rose syrup

Μπακλαβάς με financier φιστικί, parfait φιστικί, παραδοσιακό γλυκό ντοματάκι
παγωτό τριαντάφυλλο και σιρόπι με ροδοπέταλα

80,00 € per person

Service and Taxes are included in the prices.

Please inform our service staff for any food allergies. The above dishes may contain freshly frozen ingredients.

All dishes are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sunflower oil for any fried meals.

The hotel reserves the right to alter prices, operating hours and days of the restaurant without prior notice.

The establishment is obliged to have a printed form available in a special location near the exit for the registration of any complaints.

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

Αγορανομικά υπεύθυνος: Έψιμος Χρήστος

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας.

Στις ανωτέρω παρασκευές ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν και φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες.

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα.

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου και των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Commercially responsible: Epsimos Christos