

THYME

MEDITERRANEAN DINING

6 COURSES MENU

MENΟΥ 6 ΠΙΑΤΩΝ

Crab on crispy brioche with celery & green apple, avocado cream & basil emulsion
Καβουρόψυχα σε τραγανό μπριός με σέλερι & μήλο, κρέμα αβοκάντο & γαλάκτωμα βασιλικού

Beef carpaccio dry aged 60 days with cyano cream, the Greek Roquefort, mustard pickle, truffle vinaigrette with honey & roasted hazelnut
Μοσχάρι καρπάτσιο ξηρής ωρίμανσης 60 ημερών με κρέμα κυανού (ελληνικό ροκφόρ), πίκλα μουστάρδας, vinaigrette τρούφας με μέλι & φουντούκι

Potato foam with leek, crispy poached egg, ragu mushrooms & fresh truffle (V)
Αφρός πατάτας με πράσο, τραγανό αυγό ποσέ, μανιτάρια ραγού & φρέσκια τρούφα (V)

Crispy sea bream fillet with pea cream, grilled broccolini, steamed mussels & saffron
Τραγανό φιλέτο τσιπούρας με κρέμα αρακά, ψητά μπροκολίνια, μύδια αχνιστά & κρόκο Κοζάνης

Milk-fed lamb slow-cooked for 12 hours in vacuum, eggplant spread, croquette, yoghurt
Αρνί γάλακτος σιγομαγειρεμένο για 12 ώρες σε κενό αέρος, μελιτζανοσαλάτα, κροκέτα, γιασούρτι

Baklava with traditional tomato sweet, rose ice cream & rose petals syrup
Μπακλαβάς με παραδοσιακό γλυκό ντοματάκι, παγωτό τριαντάφυλλο & σιρόπι με ροδοπέταλα

80,00€ per person / κατ' άτομο

8 COURSES MENU ΜΕΝΟΥ 8 ΠΙΑΤΩΝ

Crab on crispy brioche with celery & green apple, avocado cream & basil emulsion
Καβουρόψυχα σε τραγανό μπριός με σέλερι & μήλο, κρέμα αβοκάντο & γαλάκτωμα βασιλικού

Beef carpaccio dry aged 60 days with cyano cream, the Greek Roquefort, mustard pickle, truffle vinaigrette with honey & roasted hazelnut
Μοσχαρίσιο καρπάτσιο ξηρής ωρίμανσης 60 ημερών με κρέμα κυανού (ελληνικό ροκφόρ), πίκλα μουστάρδας, vinaigrette τρούφας με μέλι & φουντούκι

Grilled scallops with marjoram crust, flavoured butter with herbs & potato puree
Χτένια ψητά με κρούστα μαντζουράνας, αρωματικό βούτυρο & πουρέ πατάτας

Potato foam with leek, crispy poached egg, ragu mushrooms & fresh truffle (V)
Αφρός πατάτας με πράσο, τραγανό αυγό ποσέ,μανιτάρια ραγού & φρέσκια τρούφα (V)

Crispy sea bream fillet with pea cream, grilled broccolini, steamed mussels & saffron
Τραγανό φιλέτο τσιπούρας με κρέμα αρακά, ψητά μπροκολίνια, μύδια αχνιστά & κρόκο Κοζάνης

Milk-fed lamb slow-cooked for 12 hours in vacuum, eggplant spread, croquette, yoghurt
Αρνί γάλακτος σιγομαγειρεμένο για 12 ώρες σε κενό αέρος, μελιτζανοσαλάτα, κροκέτα, γιαούρτι

Calf Sirloin, asparagus, pickled onion, mustard aioli & crispy potatoes
Sirloin νεαρού μόσχου, με σπαράγγια, πίκλα κρεμμυδιού, αϊολί μουστάρδας & τραγανές πατάτες

Baklava with traditional tomato sweet, rose ice cream & rose petals syrup
Μπακλαβάς με παραδοσιακό γλυκό ντοματάκι, παγωτό τριαντάφυλλο & σιρόπι με ροδοπέταλα

120,00€ per person / κατ' άτομο

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)

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 | Αγορανομικά υπεύθυνος: Έψιμος Χρήστος