

A
FE
STIV
ESYM
PHONY

ΚΑΣΤΡΙ  BISTRO

Για την καλύτερή σας εξυπηρέτηση, παρακαλούμε να φροντίσετε
έγκαιρα την κράτησή σας στα τηλέφωνα
Τ: +30 210 3507140 και Μ: +30 6944512568

CHRISTMAS DAY BUFFET

25th of December 2025

13:30 – 17:00

Καλωσόρισμα με ποτήρι prosecco

ΣΑΛΑΤΕΣ

Πράσινη σαλάτα με ψητό μανούρι, σύκα, τραγανή πανσέτα και vinaigrette ρόδι
Σαλάτα κινόα με φακές beluga, γλυκιά κολοκύθα, ψητά λαχανικά και φρέσκα μυρωδικά
Ανάμεικτα baby φύλλα με καπνιστό σολωμό, αβοκάντο, φινόκιο και πορτοκάλι

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Camembert ψητό με προσούτο, σπιτικό chutney και πίκλες
Φιλέτο μοσχάρι carpaccio με Αρσενικό Νάξου, σιναπόσπορο και ρόκα
Τόνος ταρτάρ με γλυκοπατάτα, passion fruit και πιπεριά τσίλι
Κροκέτα με γραβιέρα, άγρια μανιτάρια και σαφράν
Τάρτα με κολοκύθα, σπαράγγια και σπανάκι
Τερίνα γαλοπούλας με μυρωδικά, κάστανα και αποξηραμένα φρούτα

ΣΟΥΠΑ

Βελουτέ μανιταριών με τραγανό προσούτο και κρέμα μυρωδικών

CARVERY STATION

Ψητή γαλοπούλα με καραμελωμένα μήλα, αποξηραμένα φρούτα και παραδοσιακή γέμιση
Χοιρινή porchetta με κάστανα και σάλτσα δαμάσκνο

ΖΕΣΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

Λαχανοντολμάδες με αυγολέμονο
Μοσχάρι ραγού με πουρέ σελινόριζας και λαχανικά
Σφυρίδα με χόρτα εποχής, παντζάρι και σάλτσα εσπεριδοειδών
Ταλιατέλες με γαρίδες και κρόκο Κοζάνης
Ρύζι με κουρκουμά, καλαμπόκι και χουρμάδες
Πατάτες baby με ημίλιαστη ντομάτα και καπαρόμηλα
Ψητά λαχανικά με παλαιωμένο βαλσάμικο

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Προφιτερόλ
Χριστουγεννιάτικος κορμός με κρέμα βανίλιας και κάστανο
Τούρτα black forest
Μελομακάρονα και κουραμπιέδες



€120 το άτομο | Δεν συμπεριλαμβάνονται ποτά | Live DJ Set
Παιδιά 5-12 ετών €65

NEW YEAR'S EVE RÉVEILLON

31st of December 2025

Από τις 20:30

Καλωσόρισμα με ποτήρι σαμπάνια

AMUSE BOUCHE

Σολωμός ταρτάρ με passion fruit και αβοκάντο

ΣΑΛΑΤΑ

Σαλάτα με ψητά παντζάρια, κολοκύθα, γκοργκοντζόλα και πούδρα από προσούτο

ΣΟΥΠΑ

Βελουτέ από άγρια μανιτάρια, κάστανα και τραγανή πανσέτα

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Φιλέτο μοσχάρι carpaccio με μαρμελάδα κυδώνι, Αρσενικό Νάξου και μούρα

ΣΟΡΜΠΕ

Σορμπέ μάνγκο με τζίντζερ και φύλλα δυόσμου

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

Ribeye με πουρέ γλυκοπατάτας, baby λαχανικά και σάλτσα από γλυκό κρασί Σάμου

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Πάβλοβα με φρούτα του δάσους, κρέμα βανίλια και σάλτσα ρόδι

Παραδοσιακή βασιλόπιτα με φλουρί

★
31

€150 το άτομο | Δεν συμπεριλαμβάνονται ποτά | Live DJ Set

Παιδιά 5-12 ετών €75

NEW YEAR'S DAY BUFFET

1st of JANUARY 2026

13:30 – 17:00

Καλωσόρισμα με ποτήρι prosecco

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ανάμεικτα baby φύλλα με τραγανή πανσέτα, ψητό μαστέλο Χίου, φουντούκι και μύρτιλα
Κινόα με αβοκάντο, σολωμό καπνιστό και λαχανικά
Τοματίνια με άγρια ρόκα, μοτσαρέλα bocconcini, πέστο βασιλικού και κρέμα βαλσάμικο

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ποικιλία από διεθνή και Ελληνικά τυριά με σπιτικό τσάντευ
Κοτόπιτα
Τάρτα με θαλασσινά και μυρωδικά
Φιλέτο μοσχάρι carpaccio με παρμεζάνα, σπαράγγια και μαγιονέζα τρούφας
Τσιπούρα ceviche με γλυκοπατάτα και καλαμπόκι

ΣΟΥΠΑ

Βελουτέ από πατάτα, πράσο και τραγανό προσούτο

CARVERY STATION

Χοιρινή porchetta με κάστανα και σάλτσα δαμάσκηνο

ΖΕΣΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

Μελιτζάνες ιμάμ με κατσικίσιο τυρί
Ρύζι με αποξηραμένα φρούτα και μυρωδικά
Baby πατάτες με μουστάρδα και θυμάρι
Ραβιόλι με ρικότα, σπανάκι και κρέμα παρμεζάνας
Μοσχάρι στιφάδο
Σφυρίδα με χλιαρή σαλάτα από όσπρια και σάλτσα beurre blanc

ΓΛΥΚΑ

Παστάκι σοκολάτας με σάλτσα από κόκκινα φρούτα
Γαλακτομπούρεκο
Προφιτερόλ
Μελομακάρονα και κουραμπιέδες



€110 το άτομο | Δεν συμπεριλαμβάνονται ποτά | Live DJ Set
Παιδιά 5-12 ετών €65