



# FESTIVE MENU

# Christmas Day Buffet

25th of December 2024

12:00 - 17:00

Καλωσόρισμα με ποτήρι prosecco | Welcome glass of prosecco

## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Πράσινη σαλάτα με κατσικίσιο τυρί chèvre, φιλέτο πορτοκάλι, κάβουρδισμένο κουκουνάρι και vinaigrette ρόδι

Green salad with chèvre goat cheese, orange fillet, roasted pine nuts and pomegranate vinaigrette

Σαλάτα κινόα με φαγόπυρο, γλυκιά κολοκύθα, ψητά λαχανικά και φρέσκα μυρωδικά

Quinoa salad with buckwheat, sweet pumpkin, roasted vegetables and fresh herbs

Ανάμεικτα baby φύλλα με άγρια μανιτάρια, ψητό καλαμπόκι και τραγανή πανσέτα

Mixed baby greens with wild mushrooms, roasted corn and crispy pancetta

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Ποικιλία από διεθνή και Ελληνικά τυριά και αλλαντικά με σπιτικό chutney και πίκλες

Selection of international and Greek cheeses and cold cuts with homemade chutney and pickles

Φιλέτο μοσχάρι ταρτάρ με κάρπη και σιναπόσπορο

Beef fillet tartare with capers and mustard seeds

Τσιπούρα ceviche με γλυκοπατάτα και τσίλι πιπεριά

Sea bream ceviche with sweet potato and chili pepper

Κροκέτα με κους κους Λήμνου, γαρίδες και σαφράν

Couscous croquette with shrimp and saffron

Τάρτα με καπνιστό σολομο και φρέσκα μυρωδικά

Tart with smoked salmon and fresh herbs

Καπνιστή πάπια με σπαράγγια και μαρμελάδα κυδώνι

Smoked duck with asparagus and quince marmalade

## ΣΟΥΠΑ | SOUP

Βελουτέ μανιταριών με τραγανό prosciutto και κρέμα μυρωδικών

Mushroom velouté soup with crispy prosciutto and herb cream

## CARVERY STATION

Ψητή γαλοπούλα με καραμελωμένα μήλα, αποξηραμένα φρούτα και παραδοσιακή γέμιση

Roasted turkey with caramelized apples, dried fruits and traditional stuffing

Σολομός με σπανάκι σε φύλλο σφολιάτας και σάλτσα άνηθου

Salmon with spinach in puff pastry and dill sauce

## ΖΕΣΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ | HOT DISHES

Γεμιστά κολοκύθια με μοσχαρίσιο κιμά και αυγολέμονο

Stuffed zucchini with minced beef and lemon-egg creamy sauce

Αρνί κότσι μπρεζέ με λαχανικά και σάλτσα από κρασί Σάμος

Braised lamb shank with vegetables and Samos sweet wine sauce

Σφυρίδα με χλιαρή σαλάτα kale (λαχανίδα) και σάλτσα βουτύρου με λεμόνι

White grouper with warm kale salad and lemon butter sauce

Πέννες με θαλασσινά και μπίσκ αστακού

Penne with seafood and lobster bisque

Ρύζι με καλαμπόκι, καρότο και φινόκιο

Rice with corn, carrot and fennel

Πατάτες baby με ημίλιαστη ντομάτα και καπαρόμηλα

Baby potatoes with sun-dried tomato and caper berries

Μπρόκολο και κουνουπίδι gratin με τσένταρ και κάρυ

Broccoli and cauliflower gratin with cheddar and curry

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Εκμέκ με καταίφι

Traditional ekmek with kataifi

Χριστουγεννιάτικος κορμός με κρέμα βανίλιας και κάστανο

Christmas yule log with vanilla cream and chestnuts

Τούρτα black forest

Black forest cake

Μελομακάρονα και κουραμπιέδες

Traditional Christmas Greek treats

€85 το άτομο | Δεν συμπεριλαμβάνονται ποτά | Μουσικό Πρόγραμμα DJ

€85 per person | No drinks included | DJ music

Παιδιά 5-12 ετών 45€

Children 5-12 years old 45€



# New Year's Eve Réveillon

Tuesday, 31st of December 2024  
21:30

Καλωσόρισμα με ποτήρι prosecco | Welcome glass of prosecco

## AMUSE BOUCHE

Χτένι με πουρέ από παστινάκι και κρέμα λεμονιού  
Scallop with parsnip purée and lemon cream

## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Ανάμεικτη σαλάτα με προσούτο, γκοργκonzόλα, ποσέ αχλάδι και πούδρα από καβουρδισμένο καρύδι  
Mixed salad with prosciutto, gorgonzola, poached pear and roasted walnut powder

## ΣΟΥΠΑ | SOUP

Κακαβιά από σφυρίδα αρωματισμένη με κρόκο Κοζάνης  
White grouper soup flavored with Kozani saffron

## ΟΡΕΚΤΙΚΟ | STARTER

Τόνος ταρτάρ με σόγια, αβοκάντο, πιπεριά τσίλι και wakame  
Tuna tartare with soy sauce, avocado, chili pepper and wakame

## ΣΟΡΜΠΕ | SORBET

Σορμπέ λεμόνι με βασιλικό και μύρτιλα  
Lemon sorbet with basil and blueberries

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ | MAIN COURSE

Φιλέτο Wellington με σάλτσα από κόκκινο κρασί, πουρές απο σελινόριζα, σπαράγγια και baby καρότα ψητά  
Beef Wellington with red wine sauce, celeriac purée, asparagus and roasted baby carrots

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ | DESSERT

Paris-Brest με κάστανο, κρέμα λευκής σοκολάτας και σάλτσα από κλημεντίνες  
Paris-Brest with chestnut, white chocolate cream and clementine sauce

€120 το άτομο | Δεν συμπεριλαμβάνονται ποτά | Μουσικό Πρόγραμμα DJ  
€120 per person | No drinks included | DJ music

Παιδιά 5-12 ετών 65€  
Children 5-12 years old 65€



# New Year's Day Buffet

Wednesday, 1st of January 2025

12:00 - 17:00

Καλωσόρισμα με ποτήρι prosecco | Welcome glass of prosecco

## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Ανάμεικτα baby φύλλα με χοιρινή κόπα, ψητό camembert, φουντούκι και μύρτιλα

Mixed baby leaves with pork coppa, grilled camembert, hazelnuts and blueberries

Κινόα με αβοκάντο, πράσινο μήλο, καρδιές αγκινάρας μαριναρισμένες και τυρί Σαν Μιχάλη

Quinoa with avocado, green apple, marinated artichoke hearts and San Michali cheese

Τοματίνια με άγρια ρόκα, μοτσαρέλα bocconcini, πέστο βασιλικού και κρέμα βαλσάμικο

Cherry tomatoes with wild rocket, bocconcini mozzarella, basil pesto and balsamic cream

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Παρμεζάνα με προσούτο, κριτσίνια και τσάτνεϋ κάστανο

Parmesan with prosciutto, breadsticks and chestnut chutney

Μπουρεκάκι μελιτζάνας με φέτα, δυόσμο και μαρμελάδα ντομάτας

Eggplant pastry with feta, mint and tomato marmalade

Τάρτα με πάπια, λαχανικά και καραμελωμένα κρεμμύδια

Duck tart with vegetables and caramelized onions

Φιλέτο μοσχάρι carpaccio με λαδοτύρι Μυτιλήνης, καπαρόμηλα και μαγιονέζα horseradish

Beef carpaccio with local cheese from Mytilene, caper berries and horseradish mayonnaise

Ταρτάρ σολομού με μάνγκο, φινόκιο και σουσάμι

Salmon tartare with mango, fennel and sesame

## ΣΟΥΠΑ | SOUP

Βελουτέ από γλυκιά κολοκύθα με τζίντζερ, άγριο κύμινο και κρουτόν

Sweet pumpkin velouté with ginger, wild cumin and croutons

## CARVERY STATION

Χοιρινή porchetta με κάστανα και σάλτσα δαμάσκηνο

Pork porchetta with chestnuts and plum sauce

## ΖΕΣΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ | HOT DISHES

Μελιτζάνες και κολοκύθια ραγού με καπνιστό τυρί Μετσοβόνη

Eggplant and zucchini ragout with smoked Metsovone cheese

Αρνί με πράσο, σέλινο και σάλτσα αυγολέμονο

Lamb with leeks, celery and egg and lemon sauce

Μυλοκόπι με κρούστα μυρωδικών και σάλτσα beurre blanc

Shi drum with herb crust and beurre blanc sauce

Panzarotti με ρικότα, καπνιστό σολομό και σάλτσα σαφράν

Panzarotti with ricotta, smoked salmon with local saffron from Kozani

Ρύζι με κουρκουμά, αρακά και μυρωδικά

Rice with turmeric, peas and herbs

Πατάτες ψητές με φρέσκια ρίγανη και λιαστή ντομάτα

Roasted potatoes with fresh oregano and sun-dried tomatoes

## ΓΛΥΚΑ | DESSERTS

Παστάκι σοκολάτας με σάλτσα από κόκκινα φρούτα

Mini hocolate cake with red fruit sauce

Πορτοκαλόπιτα

Orange pie

Καρυδόπιτα με γκανάζ σοκολάτας

Walnut cake with chocolate ganache

Μελομακάρονα και κουραμπιέδες

Traditional Christmas Greek treats

€85 το άτομο | Δεν συμπεριλαμβάνονται ποτά | Μουσικό Πρόγραμμα DJ

€85 per person | No drinks included | DJ music

Παιδιά 5-12 ετών 45€

Children 5-12 years old 45€



Τηλ. κρατήσεων: 6944512568 or 210 3507100

For reservations, please call: 6944512568 or 210 3507100