



YOU ARE INVITED TO

# *Christmas Eve*

DINNER

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ

ΤΕΤΑΡΤΗ **24** 21:30

*Live jazz*

---

Dress code: Festive Attire

# ΑΓΟΡΑ

RESTAURANT-BAR

EST. 1996

## Welcome shot

Prosecco με λικέρ αχλαδιού & δεντρολίβανο  
Prosecco with pear liqueur & rosemary  
&

## Amuse Bouche

Ταρτάκι με μπεσαμέλ από τυρί taleggio & αχλάδι κονφί  
Mini tart with taleggio cheese béchamel & pear confit

## Σούπα / Soup

Πικάντικη γλυκιάς κολοκύθας βελουτέ με σφένδαμο και κράκερ  
με τυρί chèvre & nduja  
Spicy pumpkin velouté soup with maple syrup & cracker  
with chèvre cheese & nduja

## Σαλάτα / Salad

Μεσκλάν με πλιγούρι & κινόα, σάλτσα ροδιού & τσιπς τσίας με ψητό brie  
& φρούτα του δάσους  
Mesclun with bulgur & quinoa, pomegranate sauce, chia chips with grilled  
brie & forest fruits

## Ζυμαρικό / Pasta

Ραβιολοι γεμιστό με κρέμα βουβαλίσιας ρικότας & σπανάκι  
με ταρτάρ λευκής γαρίδας (γάμπαρης) & σάλτσα Hollandaise  
Ravioloni stuffed with buffalo ricotta cream & spinach with white fresh Hellenic  
shrimp tartar & Hollandaise sauce

## Κυρίως πιάτο / Main dish

(επιλογή/choice)

Φιλέτο Γαλλικής πάπιας με Χριστουγεννιάτικο ρύζι, κρέμα κάστανου  
& σάλτσα από κρασί Μαδέρα με μαύρη άγρια χειμερινή τρούφα  
French duck fillet with Christmas rice, chestnut cream  
& Madeira wine sauce with black wild winter truffle

ή - or

Ψαρονέφρι Iberico Ελληνικής εκτροφής γεμιστό με Μαστέλο Χίου  
& δαμάσκηνα σε μπόλια αρνιού, με σάλτσα από κρασί Μαρσάλα & πουρέ  
γλυκοπατάτας  
Hellenic-raised Iberico black pork tenderloin stuffed with mastelo cheese  
from Chios Island & plums in lamb caul fat, with Marsala wine sauce & sweet  
potato puree

## Επιδόρπιο / Dessert

Μπάρα μελομακάρονου με κρέμα λευκής σοκολάτας Valrhona αρωματισμένη  
με tonka & vermicelli κάστανου με κράμπλ Πεκάν  
Traditional "Melomakarono" bar with Valrhona white chocolate cream  
flavored with tonka & chestnut vermicelli with pecan crumble

€ 95 per person

Christmas Eve Dinner 2025

