



YOU ARE INVITED TO

New Year's Eve

DINNER

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ

TETARTH

31

21:30

Live jazz

Dress code: Festive Attire



New Years Eve Dinner 2025

ΑΓΟΡΑ

RESTAURANT-BAR

— EST. 1996 —

Welcome shot

Sparkling Dry Martini

&

Amuse Bouche

Κροκέτα πατάτας με αρσενικό Νάξου & χαβιάρι Siberian Antonius

Potato croquette with Arseniko cheese from Naxos Island

& Siberian Antonius caviar

Σούπα / Soup

Βελουτέ μανιταριών & ταρτάκι με μασκαρπόνε, προσούτο Πάρμας

& άγρια μανιτάρια

Mushroom velouté & mini tart with mascarpone, Parma prosciutto

& wild mushrooms

Κρύο ορεκτικό / Cold starter

Wagyu καρπάτσιο με φύλλα Μιζούνα, Rezzana Tossizza Παρμεζάνα Μετσόβου

ωρίμανσης 30 μηνών & αγκινάρι Dijon

Wagyu carpaccio with Mizuna leaves, Hellenic Rezzana Tossizza 30 months

aged parmesan & Dijon aioli

Ζυμαρικό / Pasta

Φρέσκο Ravioli γεμιστό με γαρίδα & τυρί ρικότα σε σάλτσα

"Lobster à l'Américaine" & γαρίδα black tiger σε τραγανή κρούστα

Fresh Ravioli stuffed with shrimp & ricotta in "Lobster à l'Américaine" sauce

& black tiger shrimp in a crispy crust

Κυρίως πιάτο / Main dish

(επιλογή/choice)

Strip loin steak US Black Angus ωρίμανσης 15 ημερών, με πατάτα "au Gratin",

& λευκό σπαράγγι με σάλτσα Porto & μαύρη άγρια χειμερινή τρούφα

Grilled Strip Loin Steak Black Angus US aged 15 days, with "au Gratin" potato,

& white asparagus with Porto wine sauce & black wild winter truffle

ή -or

Αιγαιοπελαγίτικο φιλέτο σφυρίδας με κρέμα πατάτας-φινόκιο & baby λαχανικά,

με σάλτσα Beurre Blank – Sauvignon Blank

Free range from Aegean Sea white grouper fillet with potato-fennel puree

& baby vegetables, with Beurre Blank sauce – Sauvignon Blank

Επιδόρπιο / Dessert

Μους σαμπάνιας με λευκή σοκολάτα Valrhona σε υγρό κέικ αμυγδάλου

με τζελ μανταρίνι & κράμπλ αμυγδάλου

Champagne mousse with Valrhona white chocolate oi moist almond cake

with mandarin gel & almond crumble crumble

€ 115 per person