



Πιάτα ημέρας ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ 25/12/25

Πικάντικη **σούπα** γλυκιάς κολοκύθας βελουτέ με σφένδαμο, χωριάτικα **κρουτόν** & κρέμα κατσικίσιου τυριού **chèvre** & nduja (ατομική)

Spicy pumpkin velouté **soup** with maple syrup, country style **croutons** & cracker with French **chèvre** cheese & nduja (small portion)

Λουκάνικο Ελληνικού μαύρου χοίρου ωρίμανσης, ψητό στη σχάρα με **μαγιονέζα** & μουστάρδα Dijon

Grilled Hellenic black pork maturation sausage, with Dijon mustard-**mayonnaise** sauce

Καρπάτσιο μοσχαρίσιο Black Angus με **αγιολί** λεμονιού, φρέσκια ρόκα & φλεις **παρμεζάνας**

Black Angus Beef Carpaccio* with lemon **aioli**, fresh arugula & **parmesan** flakes

Κροκέτες με καπνιστό **τυρί** Μετσόβου, Ισπανικό λουκάνικο τσορίθο & **σάλτσα** από πιπεριά Φλωρίνης

Croquettes with smoked **cheese** from Metsovo, Spanish chorizo sausage & sweet aromatic red pepper from Florina **sauce**

Τάρτα φρέσκων **μανιταριών** με λουκάνικο τσορίθο & σάλτσα από **γραβιέρα** Κρήτης

Fresh **mushrooms tart** with Spanish Chorizo sausage & Cretan **gruyere cheese** cream

Γαλλικό τυρί **Camembert** ψητό στον φούρνο με **κράμπλ** φουντούκι & δεντρολίβανο

French **Camembert** cheese baked in the oven with chestnut **crumble** & rosemary

Τραγανά **ρολά** γεμιστά με σιγομαγειρεμένο pulled χοιρινό Iberico ελληνικής εκτροφής, **μοτσαρέλα** & **τσάννι** ψητής πιπεριάς

Crispy **spring-rolls** stuffed with slow-cooked pulled Iberico pork Hellenic farming, Mozzarella **cheese** & roasted red sweet pepper **chutney**

Βουβαλίσιος **καβουρμάς** με **σάλτσα** ψητού, τηγανητό **αυγό** & τσιπς πατάτας

Buffalo "**kavourmas**" served with gravy **sauce**, sunny side up **egg** & potato chips

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Σαλάτα με φρέσκα λαχανικά, ψητά μοσχαρίσια σκαλοπίνια black angus, χωριάτικα **κρουτόν** & διπλή σάλτσα από **γιαούρτι**, παλαιωμένο βαλσάμικο & bio σπόρους **τσία**
Salad with fresh vegetables, grilled black angus beef scaloppini, country **croutons** & double sauce with **yoghurt**, aged balsamic & **chia** seeds bio

Σαλάτα ανάμεικτη με τραγανό προσούτο Πάρμας, Γαλλικό κατσικίσιο **τυρί** καραμελωμένα **καρύδια** & βινεγκρέτ ροδιού με μέλι
Mixed fresh salad with crispy prosciutto from Parma, French goat **cheese** caramelized **nuts** & pomegranate vinaigrette with honey

Φρέσκια βουβαλίσια **μοτσαρέλα** burrata, με ρόκα, τοματίνια, **πέστο** βασιλικού & πέρλες από παλαιωμένο βαλσάμικο 
Fresh **mozzarella** buffalo burrata, with arugula, cherry tomatoes, basil **pesto** & pearls of aged balsamic

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

Μοσχαρίσια σιγομαγειρεμένη ουρά με φρέσκα **ραβιόλι** γεμιστά με μανιτάρια πορτοσίνι & **παρμεζάνα**
Slow cooked in sous vide oxtail with fresh **ravioli** pasta stuffed with porcini mushrooms & **parmesan**

Μοσχαρίσιο pulled κότσι John Stone με ταλιατέλες & Πεκορίνο Αμφιλοχίας
Beef ossobuco with tagliatelle pasta in sweet wine sauce with **parmesan**

Χοιρινά μάγουλα μαύρου χοίρου Iberico ελληνικής εκτροφής, Μπρεζέ σε **σάλτσα** κρασιού Μαδέρα, νιόκι πατάτας & τριμμένη Παρμεζάνα
Slow cooked pork cheeks in stout beer **sauce** with orange, served with mashed potato

Χοιρινή πανσέτα μαύρου χοίρου Iberico ελληνικής εκτροφής, με **πουρέ** γλυκοπατάτας & **σάλτσα** home crafted μαύρης μπύρας Aesop's Iberico black Pork Hellenic farming belly with sweet potato **puree** & Stoud home crafted Aesop's beer **sauce**

Ταλιατέλες με φρέσκα άγρια μανιτάρια του βουνού, σε σάλτσα **παρμεζάνας**
με λάδι λευκής τρούφας & τραγανό προσούτο Πάρμας

Tagliatelle pasta with fresh mushrooms in **parmesan** sauce with white truffle oil
& crispy prosciutto from Parma

Κατσιομακαρονάδα με **λιγκουίνι** σε θυμαρίσια σάλτσα ψητού με ξερή **μυζήθρα** Κρήτης
"Katsikomakaronada" **linguini** pasta with slow cooked pulled goat from Skyros Island
in gravy sauce flavored with thyme & Cretan "mizithra" **cheese**

Ρολό γαλοπούλας γεμιστή με κάστανο, δαμάσκηνα & **τυριά** με Χριστουγεννιάτικο
ρύζι & **σάλτσα** ψητού
Turkey roll stuffed with chestnuts, plums & **cheeses** with Christmas rice
& **gravy** sauce

Φιλέτο Γαλλικής πάπιας με **σάλτσα** Hoisin με σόγια, πορτοκάλι & baby λαχανικά **βουτύρου**
French duck fillet with Hoisin-soy **sauce**, orange & baby veggies with butter **sauce**

Ριζότο γλυκιάς κολοκύθας με φιλετάκια κοτόπουλο, **κρέμα** Γαλλικού κατσικίσιου τυριού
& κράμπλ ξηρών **καρπών** 
Pumpkin **risotto** with chicken fillets, French goat **cheese cream** & nuts **crumble**

Inside skirt Black Angus μοσχαρίσια ταλιάτα, με baby πατάτες & σάλτσα **bearnaise**
Inside skirt Black Angus beef tagliata, with baby potatoes & **bearnaise** sauce

T-Bone Steak μοσχαρίσιο γάλακτος, σβησμένο με Jack Daniels,
& φρέσκιες τηγανητές πατάτες
T-Bone Steak veal flambé with Jack Daniels, served with fresh French fries

Μοσχαρίσια Πικάνια Black Angus (US) ψητή στα κάρβουνα με φρέσκιες τηγανητές πατάτες
(τιμή κιλού)
Black Angus beef picanha (US) grilled on charcoal served with fresh French fries
(price per kg)



Φιλέτο τόνου “Τατάκι” με μαύρο άγριο κινέζικο **ρύζι** & λευκή σάλτσα με μπρικ σολομού

Tuna fillet “Tataki” with wild Chinese rice in white **sauce** with salmon brick

Φιλέτο Σολομού στη σχάρα με ζεστή **πατατοσαλάτα** & λεμονάτη **σάλτσα**

με κρόκο Κοζάνης & μυρωδικά

Grilled salmon fillet with warm potato **salad** & lemony **sauce** with Kozani red crocus & herbs

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Τιραμισού με κρέμα **μασκαρπόνε**, μπισκότα **σαβαγιάρ**, specialty espresso

& σκόνη κακάο

Tiramisu with **mascarpone** cheese, **Savoyard** biscuit, specialty espresso & cacao powder

Καρυδόπιτα με ναμελάκα λευκής **σοκολάτας** & **πραλίνα** καρύδι με μπίτερ σοκολάτα

Traditional walnut **pie** with white **namelaka** & walnut **praline** with bitter chocolate

Ζεστό Soft chocolate **cookie** με **παγωτό** βανίλια Μαδαγασκάρης

& και σάλτσα **gianduja** σοκολάτα

Hand-made soft chocolate chip **cookie** with Madagascar vanilla **ice cream**

& **gianduja** chocolate sauce

Παγωτό χειροποίητο φυστίκι Αιγίνης με ganache ελαιόλαδου και τουίλ φυστικιού

Homemade pistachio **ice cream** with virgin olive oil ganache & pistachio touil

Παγωτό χειροποίητο λουκούμι τριαντάφυλλο

Homemade traditional “loukoumi” rose flavor **ice cream**