

Πιάτα ημέρας Πρωτοχρονιάς 2026

Μανιταρόσουπα βελουτέ με λάδι **τρούφας** & τραγανό μπέικον (ατομική)
Mushrooms soup velouté, flavored with **truffle** oil & crispy bacon (single portion)

Wagyu μοσχαρίσιο καρπάτσιο με **αγιολί** λεμονιού,
φρέσκια ρόκα & φλεις **παρμεζάνας**
Wagyu beef Carpaccio with lemon **aioli**, fresh arugula & **parmesan** flakes

Βουβαλίσιο λουκάνικο Κερκίνης, γεμιστό με **γραβιέρα** Κρήτης & σάλτσα **μουστάρδας**
Grilled Hellenic buffalo sausage, stuffed with Cretan gruyere **cheese** & **mustard** sauce

Τάρτα Κις Λορέν με **παρμεζάνα**, ψητό καλαμπόκι και μπέικον
Quiche Lorraine tart with **parmesan**, grilled corn & bacon

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

Βουβαλίσιος **καβουρμάς** Κερκίνης με τηγανητό **αυγό** & τσιπς πατάτας
Hellenic Buffalo "**kavourmas**" preserved buffalo with spices,
served with sunny side up **egg** & potato chips

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

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

Σαλάτα ανάμεικτη με ψητά παντζάρια, φιλέτο πορτοκάλι, **καρύδια**, **ανθότυρο** Αμφιλοχίας & βινεγκρέτ πορτοκαλιού

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

Μοσχαρίσια μάγουλα μπρεζέ, σε **σάλτσα** μπύρας home crafted Smoked Stout, με **πουρέ** κάστανο & **κράμπλ** παρμεζάνας

Braised beef cheeks in home crafted Smoked Stout beer **sauce**, with chestnuts **puree** & **parmesan** crumble

Pulled σιγομαγειρεμένος μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος με κοντό **ριγκατόνι** & **κρέμα** από Πεκορίνο Αμφιλοχίας

Slow cooked beef short rib with Mezze **Maniche** pasta & Hellenic **Pecorino** cream cheese

Χοιρινά μάγουλα μαύρου χοίρου Iberico ελληνικής εκτροφής, μπρεζέ με δαμάσκηνα & πουρέ πατάτας

Slow cooked pork cheeks in stout beer **sauce** with orange, served with mashed potato

Ταλιατέλες με φρέσκα άγριαμανιτάρια του βουνού (χρυσή τρομπέτα)

σε σάλτσα **παρμεζάνας**, με λάδι λευκής **τρούφας** & τραγανό προσούτο Πάρμας

Tagliatelle pasta with fresh wild mushrooms (golden trumpets)

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**

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

Rib eye Black Angus ψητό στη σχάρα, με **σάλτσα** κρασιού **Μαδέρα** & **πουρέ** πατάτας
Grilled Rib eye Black Angus, with **Madeira wine sauce** & mashed **potatoes**

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)

Bistecca Fiorentina (ITA) ξηράς ωρίμανσης 12 ημερών ψητή στα κάρβουνα,
με φρέσκιες τηγανητές πατάτες (τιμή κιλού)
Bistecca Fiorentina (ITA) dry aged for 12 days 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

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 με **crumble** φυστίκι

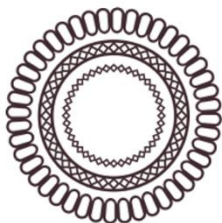
Homemade pistachio **ice cream** with pistachio **crumble**

Παγωτό χειροποίητο λουκούμι τριαντάφυλλο

Homemade traditional "loukoumi" rose flavor **ice cream**

Παγωτό χειροποίητο βανίλια Μαδαγασκάρης με γλυκό βύσσινο

Homemade Madagascar vanilla **ice cream** with traditional "spoon sweet" sour cherry



Happy New Year 2026