

ΠΑΡΑΜΟΝΗ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ



ΚΟΝΣΟΜΕΣ

άγρια μανιτάρια | λάδι πεύκου
παστινάκι

ΤΑΡΤΑ

πατάτα | αυγό | πράσο

ΤΟΜΑΤΑ-ΠΕΣΤΡΟΦΑ

φράουλα τουρσί | λιαστό
ντοματάκι | Πιπερίτσα Πέλλας

ΚΑΡΑΒΙΔΑ

σάλτσα μπουρδέτο | καρότο-κύνινο
Ελληνικό καφέ

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΟΣ

κρεμμυδόζουμο | δαμάσκηνα
κολλαγόνο

ΨΩΜΙ

ΜΕΛΩΜΕΝΟ ΡΥΖΙ ΑΞΙΟΥ

μαύρη τρομπέτα | τένοντες
αγριογούρουνο | ελληνική τρούφα

ΦΡΑΓΚΟΚΟΤΑ

κρεμμύδια | στιφάδο | σταφίδα
“σουλτανίνα” | κριθάρι

ΒΑΣΙΛΙΚΟ

μοσχολέμονο | αφυδατωμένο γάλα

ΚΑΝΕΛΑ

μανταρίνι | σφουγγάρι βασιλόπιτα
τριαντάφυλλο-κόκκινο πιπέρι

MIGNARDISE

Τιμή μενού κατά άτομο **120,00€**

NEW YEAR'S EVE

CONSOMME

wild mushrooms | pine oil
parsnip

TART

potato | egg | leek

TOMATO-TROUT

pickled strawberry | sun-dried
tomato | pella's pepper

LANGOUSTINE

bourdetto sauce | carrot-cumin
greek coffee

COD AGIOREITIKOS

onion juice | prunes
collagen

BREAD

AXIO'S RICE

black trumpet | wild boar
tendons | Greek truffle

GUINEAFOWL

onions | stew sauce | raisin
“sultanina” | barley

BASIL

lemon | dehydrated milk

CANELA

tangerine | sponge cake
rose-red pepper

MIGNARDISE

Menu price per person **120,00€**