



## ***Christmas Eve Menu***

### ***Καλωσόρισμα / Welcome***

*Αλμπόντιγας πάπιας με γιαούρτι μυρωδικών  
Albondigas duck with yogurt with herbs*

\*\*\*

### ***Σούπα / Soup***

*Κολοκύθα με μους από μανούρι και προσούτο σκόνη  
Pumpkin soup & mousse of goat's cheese and prosciutto powder*

\*\*\*

### ***Σαλάτα / Salad***

*Τραγανά φύλλα σαλάτας εποχής με βαλεριάνα, ρόδι, blue cheese και  
βινεγκρέτ μελάσας*

*Crunchy seasonal salad leaves with valerian, pomegranate, blue cheese and  
vinaigrette of molasses*

\*\*\*

### ***Πρώτο Πιάτο / First Dish***

*Σαν παστίτσιο με ταρτάρ γαλοπούλας  
Like "pastitsio" with turkey tartar*

\*\*\*

### ***Κορίως Πιάτο / Main Dish***

*Κότσι μαύρου χοίρου σιγομαγειρεμένο με cranberries, σάλτσα μαυροδάφνης  
και πουρέ καπνιστής μελιτζάνας και σελινόριζας*

*Black Pork shank slowly cooked with cranberries, sauce of mavrodafni wine and smoked  
aubergine and celeriac puree*

\*\*\*

### ***Επιδόρπιο / Dessert***

*Μους κάστανο με τσιπς σοκολάτας bitter  
Chestnut mousse with bitter chocolate chips*

***Τιμή 65€ κατά άτομο***

***Price 65€ per person***

*Κουραμπιέδες*

*Kourabiedes*