

VALENTINE'S DAY

MENU



AMUSE BOUCHE ME ΤΑΡΤΑΡ ΚΑΡΑΒΙΔΑΣ,
ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΚΑΙ LEMONGRASS



ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΟΥΠΑ ΑΣΤΑΚΟΥ ΜΕ LIME
ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ



ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ
ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΜΕ
ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ



ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ SAVOY,
ΚΡΕΜΑ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ BEURRE BLANC
ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ



NAMELAKA MASCARPONE, BISCUIT VELVET,
COULIS RASPBERRY ΚΑΙ ΠΕΤΑΛΑ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΥ



70€ / Α.Α

VALENTINE'S DAY

MENU



AMUSE-BOUCHE WITH LANGOUSTINE TARTARE,
BOTTARGA AND LEMONGRASS



LOBSTER BISQUE VELOUTÉ WITH LIME AND
TRUFFLE OIL



RAVIOLI FILLED WITH WILD MUSHROOMS, AGED
PARMESAN AND CITRUS VELOUTÉ SAUCE



BRAISED BEEF CHEEK WITH SAVOY CABBAGE,
CELERIAC PURÉE AND LEMON BEURRE BLANC
SAUCE



MASCARPONE NAMELAKA, VELVET BISCUIT,
RASPBERRY COULIS AND ROSE PETALS



70€ / P.P