

# NEW YEAR'S *menu*

Family Style | 01.01.2024

**ΣΟΥΠΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ-ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ  
ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΕΝΙ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑ ΤΡΟΥΦΑΣ**

Pumpkin - sweetpotato soup with galeni cream cheese and truffle aroma

**ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΟ ΨΩΜΙ & ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ**

Freshly baked bread with accompaniments

**ΧΟΡΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ ΜΕ ΞΙΝΟ ΤΡΑΧΑΝΑ,  
ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ**

Wild greens fried balls with sour frumenty, spinach and yoghurt cream

**ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ ΜΕ ΜΟΥΣ ΤΥΡΙΩΝ, ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ,  
ΣΟΥΣΑΜΙ ΚΑΙ ΠΑΠΑΡΟΥΝΟΣΠΟΡΟ**

Phyllo dough with cheese mousse, thyme honey, sesame and poppy seed

**ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ, ΠΑΝΤΖΑΡΙ, ΚΑΡΥΔΙ, ΦΑΣΟΛΙΑ  
ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙΑ ΠΡΕΒΕΖΗΣ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΑΠΟ ΤΥΡΙ ΚΥΑΝΟ**

Salad with seasonal greens, beetroot, walnuts, Preveza cranberry beans and Kiano blue cheese ice cream

**ΧΛΙΑΡΗ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ, ΚΑΠΑΡΗ,  
ΜΥΡΩΝΙΑ, ΣΧΙΝΟΠΡΑΣΟ ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ**

Lukewarm potato salad with citrus fruits, caper, chervil, spring onion and mustard dressing

**ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΣΕΛΙΝΟΥ,  
ΛΑΧΑΝΙΔΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ**

Slow-cooked beef with celery cream, kale and sauce with fresh herbs

**ΑΡΝΙ ΑΓΚΙΝΑΡΑΤΟ ΜΕ ΛΕΜΟΝΑΘΗ ΣΑΛΤΣΑ ΨΗΤΟΥ  
ΚΑΙ ΤΣΙΠΣ ΤΟΠΙΝΑΜΠΟΥΡ**

Lamb with wild artichokes, lemony sauce and topinambur chips

**ΜΙΛΦΕΪΓ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ,  
ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ ΚΑΙ ΚΟΚΚΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ**

Millefeuille with caramelized puff pastry, hazelnut praline and red fruits

**ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΣ ΚΑΙ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΟ**

Local traditional festive sweets

Price: 70€/guest • Serving Hours: 12:00-17:00

• **AT THE ROOFTOP OF ATHENSWAS HOTEL** •  
5 Dionysiou Areopagitou Str. 11742 Athens, Greece  
T: +30 2109200240 | athens@senserestaurants.com  
[www.senserestaurants.com](http://www.senserestaurants.com)