

NEW YEAR'S EVE

menu

31.12.2023

ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

Amuse Bouche & Champagne Cocktail

ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΟ ΨΩΜΙ & ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ

Freshly baked bread & aromatic butter

ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ & ΧΑΒΙΑΡΙ

Κρέμα κρόκου | Αγκιναράκι Τήνου | Πατάτα κονφί | King oyster | Πέταλα κατιφέ
Asparagus & Caviar
Egg yolk cream | Tinos Island Artichokes | Potato confit | King oyster |
Golden marigold petals

ΡΑΒΙΟΛΙ & ΚΡΟΚΕΤΑ ΟΡΤΥΚΙΟΥ

Σπανάκι | Jus με μαύρη τρούφα | Κρέμα και τσιπς Τοπιναμπούρ
Ravioli & Quail croquette
Spinach | Black truffle Jus | Topinambur cream and chips

ΚΑΛΚΑΝΙ & ΓΑΡΙΔΑ

Ελαφριά κακαβιά με αυγά αχινού | Κρέμα ριζότου με κρόκο Κοζάνης
Κράκερ ρυζιού με πούδρα κάπαρης
Turbot & Shrimps
Light fish soup with Sea urchin eggs | Risotto cream with Kozani saffron
Rice cracker with caper powder

ΜΟΣΧΑΡΙ & ΚΑΡΑΒΙΔΑ

Λαχανίδα στα κάρβουνα | Μανιτάρια | Πιπεριά σε ζύμωση
Σάλτσα με λεμονοθύμαρο
Beef & Crayfish
Grilled Cale | Mushrooms | Fermented Bell Pepper | Lemon and thyme sauce

ΤΣΟΥΡΕΚΙ & ΚΑΦΕΣ

Λευκή σοκολάτα | Παλαιωμένο μπράντυ | Μπαχαρικά | Σορμπέ κουμκουάτ
Tsoureki & Coffee
White chocolate | Aged brandy | Spices | Kumquat sorbet

Mignardise & Espresso Coffee

Price: 250€/guest

Wine Pairing: 65€/guest

• AT THE ROOFTOP OF ATHENSWAS HOTEL •
5 Dionysiou Areopagitou Str. 11742 Athens, Greece
T: +30 2109200240 | athens@senserestaurants.com
www.senserestaurants.com