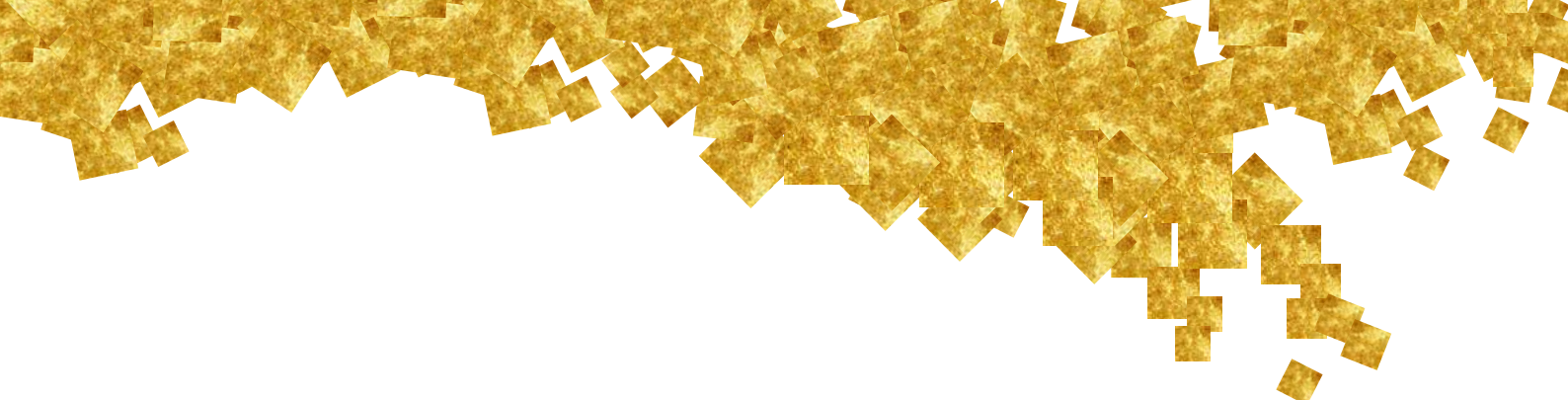




# SENSE

## OF A FESTIVE SEASON

Για να «αισθανθεί» κάποιος ένα εορταστικό μενού, πρέπει να φέρει στο νου την ηχώ από χαρούμενες οικογενειακές συγκεντρώσεις, ιστορίες από μακρινά ταξίδια, γεύσεις από αγαπημένα υλικά. Πρέπει να θυμηθεί τη χαρά του να μοιράζεσαι νέες συνταγές με παλιούς φίλους και παλιές συνταγές με καινούργιους. Χρειάζεται ένα μωσαϊκό πραγμάτων για να δημιουργήσεις κάτι νέο, να συναντήσεις την αλχημεία που μετατρέπει τις αναμνήσεις σε γιορτή. Αυτή είναι η ευχή μας πίσω από τα εορταστικά μενού αυτής της σεζόν.

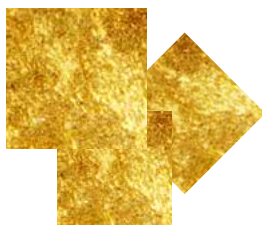
Καλές Γιορτές!

από τον Executive Chef Αλέξανδρο Χαραλαμπόπουλο  
και την ομάδα του Sense

To “Sense” a festive menu, one needs to recollect echoes of bubbly family gatherings, dreams of faraway travels, stories of colourful ingredients; remember the joy of sharing new recipes with old friends and old recipes with new ones. It takes a mosaic of things to create something new; to meet the alchemy that transforms memories into a feast. That’s our wish behind this season’s festive menus.

Happy Holidays!

from Executive Chef Alexandros Charalabopoulos  
and the team of Sense



# SENSE

## OF A CHRISTMAS EVE

# SENSE OF A CHRISTMAS EVE

Welcome drink

Καλωσόρισμα | Amuse Bouche

Φρεσκοψημένο ψωμί και αρωματικό βούτυρο  
Freshly baked bread and aromatic butter

**Καραβίδες και Τομάτα**

“Τσαϊ” τομάτας | E.V.O.O. Μεγαρίτικης ποικιλίας | Καραβίδα με γλάσο τομάτας

**Langoustines and Tomato**

Roasted tomato “tea” | Megaritiki variety E.V.O.O. | Langoustine with tomato glaze

**Εικονική Κολοκύθα**

Κρέμα ψητής κολοκύθας | Καπνιστό χέλι | Σταφίδα Ζακύνθου  
Μανταρίνι | Ξηροί καρποί |

**Virtual Pumpkin**

Marinated pumpkin cream | Smoked eel | Zante raisins | Tangerine | Nuts

**Γλώσσα, Χτένι & Χαβιάρι**

Μανιτάρια | Baby gem | Σαμπαγιόν θαλασσινών με λεμόνι | Ελληνικό χαβιάρι

**Dover sole, Scallop & Caviar**

Mushrooms | Baby gem | Seafood sabayon with lemon | Greek caviar

**Μοσχάρι & Φραγκόκοτα**

Λάχανο | Κυδώνια ποσέ | Διπλομαγειρεμένη πατάτα | Σάλτσα με μύρτιλα

**Black Angus beef & Guinea fowl**

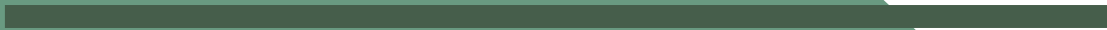
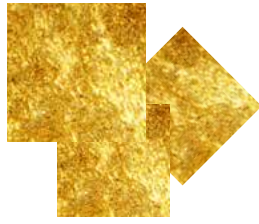
Cabbage | Poached quince | Double cooked potato | Blueberries jus

Υφές σοκολάτας με ξηρούς καρπούς και παλαιωμένο τσίπουρο

Chocolate textures with nuts and aged tsipouro

Mignardise

[ 190€ person ]



SENSE  
OF CHRISTMAS

# SENSE OF CHRISTMAS

**Βελουτέ κολοκύθας - γλυκοπατάτας με κρέμα γαλένι και μαύρη τρούφα**  
Pumpkin - sweet potato cream soup with galeni cream cheese and black truffle

**Φρεσκοψημένο ψωμί και συνοδευτικά**  
Freshly baked bread with accompaniments

**Ανοιχτή σπανακόπιτα με κρέμα γιαουρτιού και πούδρα ελαιολάδου**  
Open spinach pie with yoghurt cream and olive oil powder

**Φύλλο κρούστας με μούς τυριών, θυμαρίσιο μέλι, σουσάμι και παπαρουνόσπορο**  
Phyllo dough with cheese mousse, thyme honey, sesame and poppy seed

**Σαλάτα με χόρτα εποχής, παντζάρι, καρύδι, όσπρια και παγωτό απο τυρί κυανό**  
Salad with seasonal greens, beetroot, walnuts, legumes  
and Kiano blue cheese ice cream

**Χλιαρή πατατοσαλάτα με εσπεριδοειδή, κάπαρη, μυρώνια,  
σхинόπρασο και ντρέσινγκ μουστάρδας**  
Lukewarm potato salad with citrus fruits, caper,  
chervil, spring onion and mustard dressing

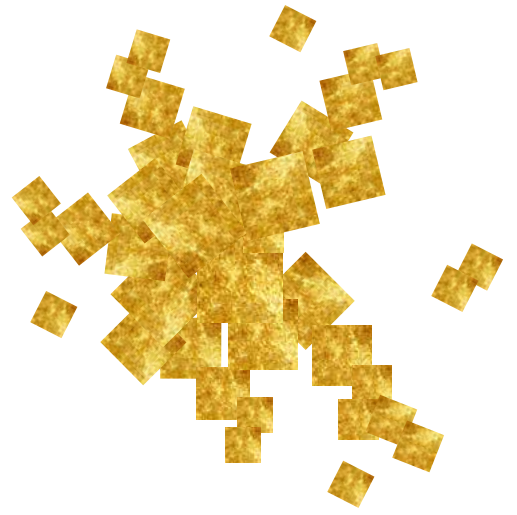
**Μαριναρισμένο ψητό χοιρινό, πουρές λεμονάτης πατάτας,  
ψητά σπαράγγια, τοματίνια κονφί και σάλτσα ρίγανης**  
Marinated slow cooked pork, lemony mashed potatoes,  
asparagus, cherry tomatoes confit and oregano sauce

**Αρνί αγκιναράτο με λεμονάτη σάλτσα ψητού,  
πουρέ αγκινάρας και τσιπς τοπιναμπούρ**  
Slow cooked lamb with wild artichokes, lemony sauce  
and topinambur chips

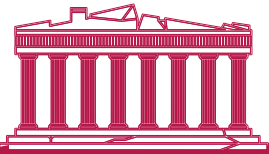
**“Μιλφειϊγ” με καραμελωμένη σφολιάτα,  
πραλίνα φουντουκιού και κόκκινα φρούτα**  
“Millefeuille” with caramelized puff pastry,  
hazelnut praline and red fruits

**Κουραμπιές και μελομακάρονο**  
Local traditional festive sweets

[ 85€ person ]



2026



SENSE  
OF NEW YEAR'S EVE

# SENSE

## OF NEW YEAR'S EVE

Welcome drink

Καλωσόρισμα | Amuse Bouche

Φρεσκοψημένο ψωμί και αρωματικό βούτυρο  
Freshly baked bread and aromatic butter

Γαρίδα και Τομάτα

“Τσαϊ” τομάτας | E.V.O.O. Μεγαρίτικης ποικιλίας | Γαρίδα με γλάσο τομάτας

Prawns and Tomato

Roasted tomato “tea” | Megaritiki variety E.V.O.O. | Prawn with tomato glaze

Εικονική Κολοκύθα

Κρέμα ψητής κολοκύθας | Καπνιστό χέλι | Σταφίδα Ζακύνθου

Μανταρίνι | Ξηροί καρποί

Virtual Pumpkin

Marinated pumpkin cream | Smoked eel | Zante raisins | Tangerine | Nuts

Γλώσσα & Χτένι

Μανιτάρια | Baby gem | Σαμπαγιόν θαλασσινών με λεμόνι | Ελληνικό χαβιάρι

Dover sole & Scallop

Mushrooms | Baby gem | Seafood sabayon with lemon | Greek caviar

Φραγκόκοτα

Λάχανο | Κυδώνια ποσέ | Διπλομαγειρεμένη πατάτα | Σάλτσα με μύρτιλα

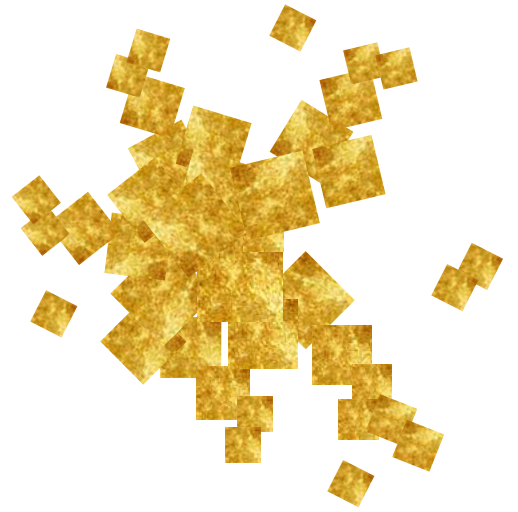
Guinea fowl

Cabbage | Poached quince | Double cooked potato | Blueberries jus

Υφές σοκολάτας με ξηρούς καρπούς και παλαιωμένο τσίπουρο  
Chocolate textures with nuts and aged tsipouro

Mignardise

[ 260€ person ]



2026



SENSE

OF NEW YEAR'S DAY

# SENSE

## OF NEW YEAR'S DAY

**Βελουτέ κολοκύθας - γλυκοπατάτας με κρέμα γαλένι και μαύρη τρούφα**  
Pumpkin - sweet potato cream soup with galeni cream cheese and black truffle

**Φρεσκοψημένο ψωμί και συνοδευτικά**  
Freshly baked bread with accompaniments

**Ανοιχτή σπανακόπιτα με κρέμα γιαουρτιού και πούδρα ελαιολάδου**  
Open spinach pie with yoghurt cream and olive oil powder

**Φύλλο κρούστας με μούς τυριών, θυμαρίσιο μέλι, σουσάμι και παπαρουνόσπορο**  
Phyllo dough with cheese mousse, thyme honey, sesame and poppy seed

**Σαλάτα με χόρτα εποχής, παντζάρι, καρύδι, όσπρια και παγωτό απο τυρί κυανό**  
Salad with seasonal greens, beetroot, walnuts, legumes and Kiano blue cheese ice cream

**Χλιαρή πατατοσαλάτα με εσπεριδοειδή, κάπαρη, μυρώνια, σχινόπρασο και ντρέσινγκ μουστάρδας**  
Lukewarm potato salad with citrus fruits, caper, chervil, spring onion and mustard dressing

**Μαριναρισμένο ψητό χοιρινό, πουρές λεμονάτης πατάτας, ψητά σπαράγγια, τοματίνια κονφί και σάλτσα ρίγανης**  
Marinated slow cooked pork, lemony mashed potatoes, asparagus, cherry tomatoes confit and oregano sauce

**Αρνί αγκινάρατο με λεμονάτη σάλτσα ψητού, πουρέ αγκινάρας και τσιπς τοπιναμπούρ**  
Slow cooked lamb with wild artichokes, lemony sauce and topinambur chips

**“Μιλφεϊγ” με καραμελωμένη σφολιάτα, πραλίνα φουντουκιού και κόκκινα φρούτα**  
“Millefeuille” with caramelized puff pastry, hazelnut praline and red fruits

**Κουραμπιές και μελομακάρονο**  
Local traditional festive sweets

[ 85€ person ]

Ανυπομονούμε να γιορτάσουμε μαζί σας τις φετινές γιορτές στο SENSE.

Για κρατήσεις, επικοινωνήστε με την ομάδα μας  
στο (+30) 210 92 00 240 / (+30) 210 92 49 954  
ή στο [athens@senserestaurants.com](mailto:athens@senserestaurants.com)

Ας υποδεχθούμε αυτές τις ξεχωριστές βραδιές  
με μοναδικές γεύσεις και αξέχαστες στιγμές-μαζί.

We look forward to celebrating the festive season with you at SENSE.

To reserve your table, kindly contact our team  
at (+30) 210 92 00 240 / (+30) 210 92 49 954  
or email us at [reservations@sense.com](mailto:reservations@sense.com).

Let's welcome these special nights  
with exceptional flavours and unforgettable moments-together.

