

SENSE

THE ATHENIAN
NEW YEAR

SENSE

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

Τάρτα σπανακοπρασόπιτα με κρέμα γιαουρτιού και πούδρα ελαιολάδου
Spinach-leek tart 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

Μανιτάρια και χόρτα φρικασέ με ξύσμα λεμόνι και ελαιόλαδο
Mushrooms and wild greens fricassee with lemon zest and olive oil

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

Σιγομαγειρεμένο μοσχάρι, πουρές ψητής σελινόριζας, ψητά σπαράγγια και σάλτσα τρούφας
Marinated slow cooked beef, roasted celeriac puree, asparagus and truffle sauce

Αρνάκι στη γάστρα με λεμονοριγανάτο πουρέ πατάτας, ντοματίνια confit και σάλτσα ψητού
Traditional pot roasted lamb with lemony and oregano potato puree, confit cherry tomatoes and thyme jus

“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

[95€ person]

THE ATHENIAN NEW YEAR