



euphoria
RETREAT

MENOY ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ

CHRISTMAS EVE MENU



Mini puff pastry stuffed with smoked tarama and crab
(Cr, F, G, Su)

* * * * *

Green salad with crispy duck
dried figs, chicory, and escarole
redcurrant sauce
(Ce, Su)

* * * * *

Velouté soup tobinambur
pear, cocoa bean, and hazelnuts
(Ce, N, Su)

* * * * *

Sautéed scallops with guanciale
parmesan, and cured egg yolk
(Ce, Cr, L, Su)

* * * * *

Venison fillet
red wine sauce
sautéed wild mushrooms and noisette potatoes
(Ce, Su)

or

Sautéed grouper with beurre blanc sauce
wild chicory, and golden herring roe eggs
(Ce, F, Su)

* * * * *

Sacher with milk chocolate cream
soft cocoa sponge cake, hazelnut praline glaze
forest fruit compote
(E, G, L, N, Su)

(Ce) celery (E) egg (F) fish (G) gluten (L) lactose (M) mustard
(N) nuts (Su) sulphites

Price p/p 150€

Μίνι σου με καπνιστό ταραμά και καβούρι
(Cr, F, G, Su)

* * * * *

Πράσινη σαλάτα με τραγανή πάπια
αποξηραμένα σύκα, σίκורי και εσκαρόλ
σάλτσα φραγκοστάφυλου
(Ce, Su)

* * * * *

Σούπα βελουτέ από αγκινάρες Ιερουσαλήμ
αχλάδι, καρπό του κακάο και φουντούκια
(Ce, N, Su)

* * * * *

Χτένια σωτέ με γκουαντσιάλε
παρμεζάνα και παστό κρόκο αυγού
(Ce, Cr, L, Su)

* * * * *

Φιλέτο από ελάφι
σάλτσα κόκκινου κρασιού
άγρια μανιτάρια σωτέ και πατάτες νουαζέτ
(Ce, Su)

ή

Σφυρίδα σωτέ με σάλτσα βουτύρου
σταμναγκάθι και αυγά χρυσής ρέγκας
(Ce, F, Su)

* * * * *

Ζάχερ με κρέμα σοκολάτα γάλακτος
μαλακό μπισκουί κακάο, γλάσο πραλίνας φουντουκιού
κομπόστα φρούτα του δάσους
(E, G, L, N, Su)

(Ce) σέλερι (E) αυγό (F) ψάρι (G) γλουτένη (L) λακτόζη (M) μουστάρδα
(N) ξηροί καρποί (Su) θειώδη

Τιμή α/α 150€

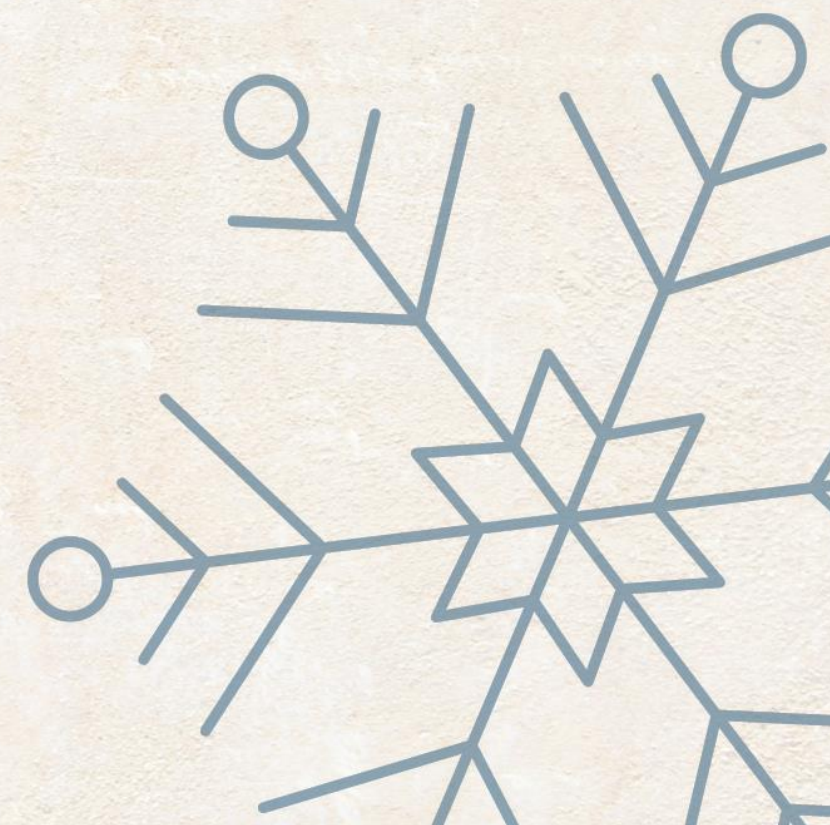


euphoria
RETREAT



ΜΕΝΟΥ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ

NEW YEAR'S EVE MENU



Marinated langoustine, onion panna cotta
chamomile, Osetra caviar
(Cr, F, L, Su)

* * * * *

Mixed vegetables, forest fruits, Mani “anthotyro” goat cheese
cashew powder, caramelized oxymeli sauce
(Ce, L, N, Su)

* * * * *

Velouté chestnut – quince soup
pomegranate foam and carob crostini
(Ce, Su)

* * * * *

Homemade ravioli stuffed with lobster
cauliflower mousse, and saffron sauce
(Ce, Cr, F, G, Su)

* * * * *

Chateaubriand beef fillet
forest fruit sauce
tobinambur purée, and smoked eggplant croquette
(Ce, L, Su)

or

Sautéed monkfish in an herb crust
wine sauce and mushrooms
celeriac purée, vegetable spaghetti, and broccoli croutons
(Ce, F, Su)

* * * * *

White chocolate mousse with Aegina pistachio
milk chocolate cremeaux, mandarin compote
mastic ice cream with peppers
(E, L, N, Su)

* * * * *

Sparkling wine
“VASILOPITA” Greek new year’s cake (E, G, L)

(Ce) celery (Cr) arthropods (E) eggs (F) fish (G) gluten (L) lactose (N) nuts (Su) sulphites

Price p/p 180€

Καραβίδα μαριναρισμένη, πανακότα κρεμμυδιού
χαμομήλι, χαβιάρι Οσέτρα
(Cr, F, L, Su)

* * * * *

Ανάμεικτα λαχανικά, φρούτα του δάσους
ανθότυρο Μάνης, πούδρα κάσιους, σάλτσα από καραμελωμένο οξύμελι
(Ce, L, N, Su)

* * * * *

Βελούδινη σούπα κάστανο – κυδώνι
αφρό ροδιού και κροστίνι χαρουπιού
(Ce, Su)

* * * * *

Χειροποίητα ραβιόλι γεμιστά με αστακό
mous kounoupídi και σάλτσα σαφράν
(Ce, Cr, F, G, Su)

* * * * *

Φιλέτο μόσχου Σατομπριάν
σάλτσα από φρούτα του δάσους
πουρέ τοπιναμπούρ, και κροκέτα καπνιστής μελιτζάνας
(Ce, L, Su)

ή

Πεσκανδρίτσα σωτέ σε κρούστα μυρωδικών
σάλτσα κρασιού και μανιτάρια
πουρέ σελινόριζας, σπαγγέτι λαχανικών και κρουτόν μπρόκολου
(Ce, F, Su)

* * * * *

Μους λευκής σοκολάτας με φιστίκι Αιγίνης
κρέμα σοκολάτας γάλακτος, μανταρίνι κομπόστα
παγωτό μαστίχα με πιπέρια
(E, L, N, Su)

* * * * *

Αφρώδης οίνος
Βασιλόπιτα (E, G, L)

(Ce) σέλερι (Cr) αρθρώποδα (E) αυγά (F) ψάρι (G) γλουτένη (L) λακτόζη (N) ξηροί καρποί (Su) θειώδη

Τιμή α/α 180€