



NEW YEAR EVE GARGARETTA MENU

WELCOME DRINK

Αφρώδης Οίνος

ΒΕΛΟΥΤΕ ΤΟΠΙΝΑΜΠΟΥΡ

Σούπα αγκινάρας, κατσικίσιο γιαούρτι,
λάδι τρούφας, τραγανό προσούτο
και spring roll μανιταριών με μυρωδικά

CARPACCIO ΛΩΤΟΥ

Φύλλα Σαλάτας, κροκέτα κατσικίσιου τυριού με δημητριακά,
ξηρούς καρπούς, ρόδι και βινεγκρέτ βανίλιας

ΦΙΛΕΤΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Κρέμα παστινάκι, καμένο πράσο, ψητά παντζάρια
και σάλτσα foie gras με φρούτα του δάσους

ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Τάρτα σοκολάτας, namelaka με Tonka,
αχλάδι ποσέ, ganache πραλίνας, vinsanto και παγωτό espresso



Τιμή: 65,00€ κατ' άτομο

Το μενού υπογράφει ο σεφ Χρύσανθος Μανωλόπουλος



NEW YEAR EVE GARGARETTA MENU

WELCOME DRINK

Sparkling wine

TOPINAMBOUR VELOUTÉ

Jerusalem artichoke soup with goat yoghurt, truffle oil, crispy prosciutto, and mushroom spring rolls with herbs

LOTUS CARPACCIO

Salad leaves, cereal crusted goat cheese croquette, nuts, pomegranate, and vanilla vinaigrette

VEAL FILLET

Parsnip cream, charred leek, roasted beetroots and foie gras sauce with forest fruits

CARAMELISED CHOCOLATE

Chocolate tart, Namelaka with Tonka, poached pear, praline ganache, Vinsanto dessert wine, and espresso ice cream



Price: 65,00€ per person

Menu created by Chrysanthos Manolopoulos