

A LA CARTE MENU

Cold Appetizers

Octopus marinated with honey and vinegar, anchovies with vegetable Carpaccio and smoked salmon with orange

or

Caesar salad with chicken and crispy bacon

Warm Starters

Shrimp with grilled 'Manouri' cheese, tomato jam and red bell-pepper coulis

or

Truffle flavored mushroom soup with cheese croutons

or

Ravioli stuffed with greek 'Myzithra' cheese and gruyere foam

Main Course

Lamb shank with olive oil and red wine gravy

or

Pork fillet with Feta cheese sauce

or

Perch fillet with white wine sauce

Desserts

Vanilla ice-cream with yogurt, honey and caramelized walnuts

or

Pears cooked in red wine and cream cheese



A LA CARTE MENU

Κρύα Ορεκτικά

Χταπόδι μαριναρισμένο με μέλι και ξύδι, αντζούγιες με καρπάτσιο
λαχανικών και καπνιστός σολομός με πορτοκάλι

ή

Σαλάτα του Καίσαρα με κοτόπουλο και τραγανιστό μπέικον

Ζεστά Ορεκτικά

Γαρίδες με μανούρι στη σχάρα, μαρμελάδα τομάτα και κουλίσ
κόκκινης πιπεριάς

ή

Σούπα μανιταριών με άρωμα τρούφας και κρουτόν τυριού

ή

Ραβιόλια γεμιστά με μυζήθρα και αφρό γραβιέρας

Κυρίως Πιάτο

Αρνί με σως από ελαιόλαδο και κόκκινο κρασί

ή

Χοιρινό φιλέτο σχάρας με σάλτσα φέτας

ή

Φιλέτο πέρκας με σάλτσα λευκού κρασιού

Επιδόρπια

Παγωτό βανίλια με γιαούρτι, μέλι και καραμελωμένα καρύδια

ή

Αχλάδια βρασμένα σε κόκκινο κρασί και φρέσκο τυρί κρέμα

