

New Year's Eve



Welcome glass of champagne

PARSNIP SOUP

Chestnut / Five Spices /
Black Truffle

EXOTIC DUCK SALAD

Pineapple / Brazilian Nuts / Passion Fruit
Dressing

BLUE CRAB ROLL

Mango / Garlic Mayo / Toro Tuna / Unagi
Sauce

DUMPLING

Iberico / Black Vinegar Sauce / Satay Sauce

SORBET

Mandarine

TURBOT

Baby Eggplant / Cauliflower-Beetroot Salad
/ Champagne Miso Sauce

WAGYU FILLET

Robata Baby Corn / Cherry Tomatoes /
Yakiniku Sauce

CHOCO CARAMEL TART

Nyangbo Valrhona / Cherry Gel /
Cinnamon Crumble

Price per person: 290€

Παραμονή Πρωτοχρονιάς

Ποτό καλωσορίσματος, ποτήρι σαμπάνιας

ΣΟΥΠΑ ΠΑΣΤΙΝΑΚΙ

Κάστανο / Μείγμα 5 Μπαχαρικών / Μαύρη
Τρούφα

ΕΞΩΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΠΙΑΣ

Ανανάς / Brazilian Nuts /
Σάλτσα Φρούτα του Πάθους

ROLL ΜΠΛΕ ΚΑΒΟΥΡΙ

Μάνγκο / Μαγιονέζα Σκόρδου / Τόνος /
Σάλτσα Unagi

DUMPLING

Χοιρινό Iberico / Σάλτσα Μαύρο Ξύδι /
Σάλτσα Φυστικιού

SORBET

Μανταρίνι

ΚΑΛΚΑΝΙ

Μελιτζάνα Baby / Σαλάτα
Κουνουπίδι-Παντζάρι / Σάλτσα Σαμ
πάνια-Μίσο

ΦΙΛΕΤΟ WAGYU

Καλαμπόκι Baby Ρομπάτα / Τοματίνια /
Σάλτσα Yakiniku

ΤΑΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ-ΚΑΡΑΜΕΛΑ

Nyangbo Valrhona / Τζελ Κεράσι /
Μπισκότο Κανέλας

Τιμή κατ' άτομο: 290€