



CHRISTMAS MENU

PLATEAUX

Gravlax, φιλέτο ολόκληρου σολομού, ψημένο σε παντζάρι, αλάτι και ζάχαρη συνοδεύεται από κάπαρη, κρεμμυδάκι, αυγό, sauce tartare και σάλτσα χρένου Γερμανικό ψωμί Rumpnickel και χειροποίητα ψωμιά αργής ωρίμανσης

| €140 for 12 guests |

Εκλεκτά Ελληνικά και Ευρωπαϊκά τυριά με αποξηραμένα φρούτα και chutney Ποικιλία από αρτοσκευάσματα, κριτσίνια και crackers

| €90 for 12 guests |

Antipasti plateau, επιλεγμένα τυριά και αλλαντικά με τα συνοδευτικά τους Χειροποίητη focaccia, Ιταλικά crostinis και grissinis

| €110 for 12 guests |

Japanese Sushi

Nigiri με σολομό | μαγιάτικο | χέλι | γαρίδα | κοιλιά τόνου
Hosomaki με αβοκάντο | σολομό | αγγούρι και σουσάμι | γαρίδα
Uramaki με σολομό & αβοκάντο | φρέσκο καβούρι & mayo |
chili και τόνο | τηγανιτή γαρίδα και ιαπωνική mayo |
surimi, mayo και αβοκάντο | καπνιστό σολομό και τυρί κρέμα |
καπνιστό σολομό και τυρί κρέμα

| €110 for 80 pieces |



Canapés Cold

Τραγανή bruschetta ντομάτας με ratatouille και mozzarella
Βρώσιμο κουταλάκι μπισκότου με γαρίδες σε cocktail sauce
Κασιώτικα ντολμαδάκια σε dip γιαουρτιού με άνηθο
Canapé με καπνιστό σολομό σε γερμανικό ψωμί Rumpnickel
Ταρτάκι με mousse κασικίσιου τυριού, bacon και βαλσάμικο
Σαντορινιά ντοματίνια με κρέμα τυριού και πάστα ελιάς
Ταρτάκι με κρέμα φάβας και καραμελωμένα κρεμμύδια
Κλασικές γαρίδες cocktail με sriracha mayo
Γαρίδες ψημένες σε tequila με guacamole
Ταρτάκι με τόνο Αλοννήσου και πιπεριές
Canapé Prosciutto Crudo di Parma με πεπόνι
Sticks Mozzarella di Bufala Bocconcini με ντοματίνια
Τραγανή φέτα με μαρμελάδα καπνιστής ντομάτας
Νεαρές πατάτες με sour cream και χαβιάρι
Ρολό καπνιστού σολομού με κρέμα τυριού
Éclairs με τυρί Stilton και καρύδια
Σικορέ γεμιστό με καπνιστή πέστροφα

| €35 for 30 pieces / 4 types |

Canapés Hot

Τραγανή φέτα με μαρμελάδα καπνιστής ντομάτας
Ρολό μελιτζάνας με Ινδικό dip raita
Τηγανιτά spring rolls λαχανικών με sweet chili sauce
Ιαπωνικό beef tataki και μαγιονέζα αρωματισμένη με wasabi
Κρητικά μυζηθροπιτάκια με μάραθο και chutney ντομάτας
Γαρίδες σε κρούστα πατάτας με chilli sauce
Μανιτάρια au gratin με τυριά και bacon
Arancini με λεμόνι και μαρμελάδα ντομάτας
Μικρές τάρτες quiche lorraine
Black angus bavette yakiotri με chimitsuri
Τηγανητό πούρο κοτόπουλο με γλυκοπατάτα
Μπιφτέκια καβουριού με chipotle mayo

| €45 for 30 pieces / 4 types |

Tarts & Pies

Τυρόπιτα ή σπανακόπιτα με τραγανό αερόφυλλο
Τάρτα quiche lorraine με γραβιέρα και μπέικον
Τάρτα με σπαράγγια και παλαιωμένη γραβιέρα

| €30 for 8 pieces |

Appetizers

Γαρίδες ποσέ με lime και gravlax σολομού,
σαλάτα παντζάρι με πράσινο μήλο και φουντούκια

| €18 / min 4 portions |

Φωλιά parmigiano με ανάμεικτη σαλάτα, τηγανητάμανιτάρια, vinaigrette ginger-lime

| €9 / min 4 portions |

Σούπα νεροκολοκύθας με κάρδαμο και καβουρντισμένο βούτυρο

| €8 / min 4 portions |

Σούπα άγριωνμανιταριών με crème fraîche και τραγανό prosciutto

| €8 / min 4 portions |

Gnocchi με πανσέτα, βουβαλίσιο βούτυρο και φασκόμηλο

| €11 / min 4 portions |

Mille-feuille λαχανικών σχάρας, ελαφριά σάλτσα ντομάτας
και γλάσο από ελάττωση βαλσάμικου

| €11 / min 4 portions |

Άγριαμανιτάρια σε κρέμα τρούφας, αφρός σχοινόπρασου,
πουρές κουνουπίδι και τραγανό κουνουπίδι

| €16 / min 4 portions |

Salads

Γιορτινή πατατοσαλάτα με baby potatoes, μπέικον, αυγό και chives σε sour cream

| €9 / min 4 portions |

Ζεστή σαλάτα μωβ λάχανου σιγομαγειρεμένο σε βαλσάμικο, με χωριάτικο λουκάνικο

| €10 / min 4 portions |

Άγρια ρόκα και νεαρό σπανάκι με καπνιστό μπέικον, ρόδι και parmigiano, με σος βαλσάμικου

| €10 / min 4 portions |

Ελληνική Caesar's με γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, σύγκλινο Μάνης και κρίθινο παξιμάδι Κρήτης

| €12 / min 4 portions |

Σπανάκι και άγρια ρόκα με ψητό ταλαγάνι, αχλάδι και πιπεριά Φλωρίνης σε σος βατόμουρου

| €11 / min 4 portions |

Σαλάτα riyaz με μαυρομάτικα, καπνιστά ντοματίνια και πρασουλίδα σε vinaigrette λεμονιού

| €12 / min 4 portions |

Main Courses

Χοιρινό φιλέτο στη σχάρα με sauce béarnaise
νεαρές πατάτες σωτέ, σπαράγγια και ψητά ντοματίνια

| €18 / min 4 portions |

Μοσχαρίσιο φιλέτο με δαμάσκηνα σε σάλτσα Bordeaux
Σπαράγγια και νεαρές πατάτες με fleur de sel

| €24 / min 4 portions |

Μοσχαρίσιο φιλέτο ωρίμανσης με βούτυρο τρούφας
πουρέ κολοκύθας, σπαράγγια και καρότα στη σχάρα

| €28 / min 4 portions |

Black Angus flap stake, sous vide για 6 ώρες στους 58 C
σάλτσα κρασιού, νεαρές πατάτες, σπανάκι και πουρέ παντζάρι

| €30 / min 4 portions |

Αγριογούρουνο braisé σε σάλτσα Μαυροδάφνης
Χειμωνιάτικες ρίζες λαχανικών στη γάστρα

| €22 / min 4 portions |

Carving Stations

Ολόκληρη γαλοπούλα με κρούστα μπέικον και gravy sauce
γεμιστή με foie gras, κάστανα, κουκουνάρι και σταφίδες
Νεαρές πατάτες στο φούρνο με ρίγανη και fleur de sel
Baby καρότα γλασαρισμένα με στάκα και κύμινο

| €40 / kg of meat |

Ολόκληρο ψητό γουρουνόπουλο με sauce μουστάρδας
Μανιτάρια σχάρας με θυμάρι, κρέμα και παρμεζάνα
Λαχανάκια Βρυξελλών με μπέικον και parmigiano

| €40 / kg of meat |

Ολόκληρο χοιρινό καρέ με σάλτσα μήλου
Πατάτες au gratin dauphinois, με κρέμα και bacon

| €60 / kg of meat |

Αρνάκι γάλακτος στη γάστρα με χειμερινά λαχανικά
Εορταστικό pilaf με σαφράν, ξηρούς καρπούς και ρόδι

| €60 / kg of meat |

ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

/ **δωρεάν παράδοση** για παραγγελίες άνω των €500

/ για παραγγελίες μικρότερες των €500, ισχύουν **μεταφορικά έξοδα** εντός Αττικής €20

/ οι αναγραφόμενες τιμές **δεν συμπεριλαμβάνουν τον φπα** 13% για το φαγητό και 24% για τα ποτά και υπηρεσίες

/ τα εδέσματα παραδίδονται σε **σκεύη μίας χρήσης**, για αναθέρμανση

/ **δυνατότητα προσθήκης προσωπικού - chef & σερβιτόρων**, προς €95 + 24% φπα έκαστος, με δωρεάν αναβάθμιση σε πορσελάνινα σερβίτσια υψηλής αισθητικής

/ για τις **ημέρες των αργιών ισχύει 100% προσαύξηση** στους μισθούς του προσωπικού

/ δυνατότητα για ετοιμασία **buffet και διάθεση εξοπλισμού** προς €200