

MENΟΥ

ΣΟΥΠΑ / SOUP

Μπισκ από γαρίδες

συνοδεύεται με φρυγανισμένες μπουσκέτες με βούτυρο από αρωματικά βότανα
Prawns' bisque
accompanied with toasted herbed buttered bruschetta

Κρύες παρουσιάσεις / Cold presentations

Ταρτάρ τόνου με σόγια, τζίντζερ και φύκια wakame

Tuna tartare with soy, ginger and wakame seaweed

Καρπάτσιο από λαυράκι λάιμ και κόλιανδρο

Seabass carpaccio with lime and coriander

Καπνιστός σολομός με την παραδοσιακή γαρνιτούρα & ψωμάκια rumpnickel

Smoked salmon with its traditional garnish and pumpnickel bread

Γαρίδες με γαλλικό ντρέσινγκ και αβοκάντο

Shrimps with french dressing and avocado

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο με ρόκα, παρμεζάνα και ντρέσινγκ τρούφας

Beef carpaccio with rocket, parmesan and truffle dressing

Ιταλικά αλλαντικά, ζαμπόν Πάρμας, culatello , cotto, σαλάμι αέρος, μορταδέλα με φυστίκια

συνοδεύονται με πίκλες λαχανικών, γλυκιές και καυτερές μουστάρδες

Italian cold cuts, Parma ham, culatello, cotto, air-dried salami, mortadella with peanuts

accompanied with vegetable pickles, sweet and hot mustards

Ελληνικά και Γαλλικά τυριά (παρμεζάνα, ροκφόρ, brie, chevre, brebis κλπ.)

συνοδεύονται με σπιτικές μαρμελάδες, σταφύλια, μέλι, κρακερς και κριτσίνια

Greek and French cheeses (parmesan, roquefort, brie, chevre, brebis)

accompanied with homemade jams, grapes, honey, crackers and breadsticks

SALAD BAR

Μεγάλη ποικιλία από φρέσκιες, σύνθετες σαλάτες και ντρέσινγκ

Big variety of fresh, complex salads and dressings

Oyster bar

Στρείδια "Fin de claire" και "Gillardeau" με λεμόνι και σπέσιαλ σάλτσες του Σεφ

"Fin de claire" και "Gillardeau" oysters with lemon and special Chef's sauces



Carving Stations

Φρέσκος σολομός Σκωτίας ψημένος στο αλάτι
με σάλτσα σαμπάνιας και άγριο ρύζι ατμού

*Fresh Scottish salmon baked in salt
crust with champagne sauce and steamed wild rice*

Φιλέτο από μοσχάρι σατομπριάν φλαμπαρισμένο με κονιάκ,
πατάτες ντοφινουάζ και σάλτσα σορόν

*Chateaubriand beef fillet flamed with cognac,
dauphinoise potatoes and choron sauce*

Ψητό μπούτι από γουρουνάκι με αυθεντικό γκρέιβι μανιταριών
και λάχανο sauerkraut

Roast leg of pork with authentic mushroom gravy and sauerkraut

Ψητό αρνάκι γάλακτος με σάλτσα αρωματικών και μέλι,
πατάτες μπουλανζέρ, ντομάτες προβενσάλ

*Roast baby lamb with herbs' and honey sauce,
boulangère potatoes, provencal tomatoes*

Γεμιστή γαλοπούλα της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής
με κάστανα, γλυκοπατάτες και λαχανάκια Βρυξελλών με μπέικον

*Stuffed turkey of the American Farm School
with chestnuts, sweet potatoes and Brussels sprouts with bacon*

Ριζότο θαλασσινών με σαφράν

Saffron risotto with seafood

Ριγκατόνι με γκοργκοντζόλα

Rigatoni with gorgonzola

Μπουφές επιδορπίων / Dessert buffet

Τούρτα μπλακ φόρεστ / Black forest

Τούρτα καραμέλα-τόνγκα / Caramel cake flavored with tonga

Τάρτα σοκολάτας / Chocolate tart

Τάρτα με κόκκινα φρούτα / Tart with red fruits

Κορμός σοκολάτας / Chocolate log

Κορμός καραμέλας με καφέ / Caramel log with coffee

Κρεμ μπρουλέ με γλυκάνισο / Crème brûlée with star-anis

Μίλφειγ βανίλιας / Vanilla mille-feuille

Ταρτάκια με κάστανο / Chestnut tartlets

Παστάκια με καρύδα-passion / French pastries with coconut & passion fruit

Χουχ σοκολάτας / Chocolate choux

Ποικιλία από ελληνικά γλυκά / Greek desserts

Πανετόνε / Panettone

Στόλεν / Stolen

Κουραμπιέδες, Μελομακάρονα, Δίπλες / Kourambiedes, Melomakarona, Diples

Φρέσκα φρούτα / Fresh fruits

170 ευρώ

