

# 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€