

# Valentine's Menu



14  
FEB

Heart of smoked salmon  
in beetroot jelly with ginger

Seafood ravioli  
in lobster cream with herb foam

Veal fillet  
with mushroom trilogy in celeriac - Granny  
Smith apple purée

Chocolate "dulcey"  
with blueberries in crispy meringue, strawberry  
inspiration crèmeux and passion fruit ice cream

**Price per Person €45**  
Included a bottle of house wine / 2 persons

A list of ingredients causing allergies and intolerances is available at the entrance of the restaurant  
In charge of market inspection: George Kappos



Καρδιά καπνιστού σολομού  
σε ζελέ παντζάρι με τζιντζερ

Ραβιόλι θαλασσινών  
σε κρέμα αστακού με αφρό μυρωδικών

Μοσχάρι Φιλέτο γάλακτος  
με τριλογία μανιταριών  
σε πουρέ σελινόριζας - πράσινου μήλου

Σοκολάτα "dulcey"  
με βατόμουρα σε τραγανή μαρέγκα, crèmeux inspiration  
φράουλας και παγωτό φρούτων του πάθους

**Τιμή κατ' Άτομο €45**  
περιλαμβάνεται ένα μπουκάλι house wine / 2 άτομα



\*Διατίθεται κατάλογος με τα συστατικά που προκαλούν αλλεργίες & δυσανεξίες στην είσοδο του εστιατορίου  
Αγορανομικός υπεύθυνος: Γεώργιος Κάππος

