

# plato bar

## – FESTIVE À LA CARTE CHOICES



### PUMPKIN SOUP / ΣΟΥΠΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ / 11€

Velvet pumpkin soup with ginger / chestnut / pumpkin seed and herb oil / focaccia crouton

Βελουτέ σούπα κολοκύθας με τζίντζερ / κάστανο / κολοκυθόσπορο και λάδι μυρωδικών / focaccia crouton

### CHRISTMAS SALAD / ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ / 12€

Mixed green salad / goat cheese / pomegranate / roasted pine nuts / red wine-infused figs

Χριστουγεννιάτικη ανάμεικτη πράσινη σαλάτα / κατσικίσιο τυρί / ρόδι / καβουρδισμένο κουκουνάρι / σύκα αρωματισμένα με κόκκινο κρασί

### BEETROOT TUNA TATAKI / ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙΩΝ ΜΕ ΤΟΝΟ ΤΑΤΑΚΙ / 15€

Salt-baked beetroot / roasted hazelnut / pickled cauliflower / sesame dressing

Παντζάρια ψημένα στο αλάτι / καβουρδισμένο φουντούκι / πίκλα από κουνουπίδι / dressing από σουσάμι

### LAMB CUTLETS / ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ / 31€

French cut of lamb cutlets / Jerusalem artichoke puree / grilled pak choi / tomato confit / rosemary and black pepper sauce

Γαλλικής κοπής αρνίσια παϊδάκια / πουρέ από αγκινάρα Ιερουσαλήμ / ψητό pak Choi / ντομάτα κονφί / σάλτσα από δεντρολίβανο και μαύρο πιπέρι

### SEA BREAM FILLET FRICASSÉE / ΦΙΛΕΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΑΣ ΦΡΙΚΑΣΕ / 28€

Sea bream fillet fricassee / white carrot puree / green pepper and ginger sauce

Φιλέτο τσιπούρας φρικασέ / πουρέ από λευκό καρότο / σάλτσα από πράσινες πιπεριές και τζίντζερ

### CRISPY MARRON WITH RUM / ΤΡΑΓΑΝΟ MARRON ΜΕ ΡΟΥΜΙ / 12€

Chestnut cream / rosewater flavored meringue / rum mousseline / white chocolate crumble / vanilla Madagascar ice cream

Κρέμα κάστανο / μαρέγκα αρωματισμένη με ροδόνηρο / mousseline ρούμι / crumble λευκής σοκολάτας / παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

