



ATRIUM

GREEK BISTROT

NEW YEAR'S EVE ATRIUM MENU

WELCOME DRINK

Αφρώδης Οίνος

KAKABIA

Ταρτάρ σφυρίδας, πίκλα celery, σαφράν,
τραγανή quinoa, αφρό ούζο και φύκια

TYPI KAI TROYFA

Κατσικίσιο τυρί Αργίτικο,
χειμωνιάτικη τρούφα, κυδώνι και θυμαρίσιο μέλι

ANGUS SHORT RIB

Σιγομαγειρεμένη στηθοπλευρά,
αφρός πατάτας, mole λωτού, λευκή σοκολάτα,
σπαράγγια, λαγόχορτο και σάλτσα ψητού

PAVLOVA

Κάστανα, κρέμα βανίλιας,
πραλίνα φουντουκιού και φρούτα του δάσους

Τιμή: 120,00€ κατ' άτομο

Το μενού υπογράφει ο σεφ **Χρύσανθος Μανωλόπουλος**



ATRIUM

GREEK BISTROT

NEW YEAR'S EVE ATRIUM MENU

WELCOME DRINK

Sparkling wine

KAKAVIA

Grouper tartare, pickled celery, saffron, crunchy quinoa, Ouzo foam and seaweed

CHEESE & TRUFFLE

Goat cheese from Argos, winter truffles, quince and thyme honey

ANGUS SHORT RIB

Slow cooked short ribs, potato foam, lotus mole, white chocolate, asparagus, fennel and gravy

PAVLOVA

Chestnuts, vanilla cream, hazelnut praline and forest fruits

Price: **120,00€** per person

Menu created by **Chrysanthos Manolopoulos**