

ελαία



FESTIVE  
MENUS

## ΠΑΡΑΜΟΝΗ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ

**Καρδιές λαχανικών**  
με βινεγκρέτ βαλσάμικο,  
μαριναρισμένο πράσινο μήλο, ρόδι,  
ντοματίνια, ψητό καλαμπόκι, μανούρι  
ψητό στη σχάρα και προσούτο  
τυλιγμένο σε κριτσίνι // 14.5

**Σούπα βελουτέ**  
με άγρια μανιτάρια και  
λάδι τρούφας // 12.50

**Λαχανοντολμάδες**  
με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά,  
φρέσκα μυρωδικά και  
σάλτσα αυγολέμονο // 13.00

**Μανιταρόπιτα**  
χειροποίητη ταψιού με σπανάκι  
και φρέσκα μυρωδικά // 12.50

**Γαλοπούλα ψητή στο φούρνο**  
με χριστουγεννιάτικη γέμιση, πατάτες  
φούρνου και σάλτσα gravy // 17.50

**Χοιρινό ρολό γεμιστό**  
ψητό στο φούρνο με πατάτες  
και σάλτσα μουστάρδας Dijon // 16.50

**Χοιρινό μπούτι**  
σιγομαγειρεμένο στο φούρνο  
με μαύρη μπύρα και  
αρωματικά μυρωδικά // 16.50

**Αργοψημένο μοσχαρίσιο κόντρα**  
ψητό στο φούρνο braised με  
αρωματικά λαχανικά και σάλτσα  
κρασιού porto, σερβίρεται με  
πουρέ πατάτας // 17.00

**Αρνάκι φρικασέ**  
με αυγολέμονο // 21.50

**Μπράουνις**  
με παγωτό και σιρόπι  
σοκολάτας // 11.00

## CHRISTMAS EVE

**Baby vegetables**  
with balsamic vinaigrette, marinated  
green apple, pomegranate,  
cherry tomatoes, corn,  
manouri cheese and  
prosciutto // 14.5

**Veloute soup**  
with wild mushrooms  
and truffle oil // 12.50

**Cabbage leaves**  
with fresh veal minced meat,  
fresh aromatics and  
egg lemon sauce // 13.00

**Mushroom pie**  
cooked with spinach  
and herbs // 12.50

**Turkey slow cooked**  
with festive stuffing, baby potatoes  
and gravy sauce // 17.50

**Pork stuffed**  
cooked with potatoes and  
Dijon mustard sauce // 16.50

**Pork leg**  
slow cooked in the oven  
with black beer,  
and aromatic herbs // 16.50

**Veal braise**  
in the oven with  
aromatic vegetables,  
sauce of Porto wine,  
served with potato puree // 17.00

**Lamb fricassee with vegetables**  
and egg lemon sauce // 21.50

**Brownies**  
with vanilla ice-cream and  
chocolate syrup // 11.00

**ΠΑΡΑΜΟΝΗ  
ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ**

**Σούπα κολοκύθας βελουτέ**  
με γλυκοπατάτα,  
αρωματικά λαχανικά,  
καραμελωμένα κρεμμυδάκια εσαλότ  
και κρουτόν παρμεζάνας

**Φρέσκια σαλάτα με σπανάκι baby,**  
εσκαρόλ, κρουτόν, ντοματίνια,  
φιλέτο πορτοκαλιού, κατίκι Δομοκού  
και βινεγκρέτ βαλσάμικο

**Τριλογία ζεστών ορεκτικών**

Κολοκυθοκεφτές  
πάνω σε αφράτο μούς  
γιαουρτιού  
Στριφτάρι λαχανικών πάνω  
σε chutney κρεμμυδιού  
Τυρολουκουμάς  
πάνω σε chutney ντομάτας

**Αρνάκι γάστρας**  
αργοψημένο στο φούρνο  
για τέσσερις ώρες  
με πατάτες και φρέσκο θυμάρι  
με τη σάλτσα του

**Κανταϊφι γεμιστό**  
με μούς σοκολάτας και  
καραμέλα βουτύρου

// 65.00

**NEW YEAR'S  
EVE**

**Pumpkin veloute soup**  
with sweet potato,  
vegetables, glazed onions  
and parmesan  
croutons

**Fresh salad with baby spinach,**  
escarole, croutons, cherry tomatoes,  
orange, katiki cheese from Domokos  
and balsamic vinaigrette sauce

**Trilogy of warm appetizers**

Zucchini ball  
on fluffy yoghurt  
mousse  
Vegetable pie  
on onion chutney  
Cheese ball o  
n tomato chutney

**Lamb**  
slow cooked in the dutch pot  
for four hours with fresh thyme  
and sauce  
served with potatoes

**Kantaiifi stuffed**  
with chocolate mousse  
and butter caramel

// 65.00

