

Καλωσόρισμα

Βελουτέ μανιταρόσουπα
Καψαλιστό πολύσπορο και προζυμένιο ψωμάκι

Ορεκτικά

Λόλα με baby ρόκα

(με ντοματίνια, ξηρούς καρπούς και φύλλα παρμεζάνας)

Πολίτικη με ρόδι

(λάχανο λευκό και κόκκινο με σέλινο, σκόρδο και balsamico)

Κυδώνια γεμιστά

(με κιμά, σερβίρεται με κατίκι Δομοκού)

Τριλογία

(μελιτζανοσαλάτα, παντζαροσαλάτα με καρύδι, τυροκαφτερή)

Λαχανοντολμάδες

(με μοσχαρίσιο κιμά και αυγολέμονο)

Κρεατόπιτα

(με σπιτική σφολιάτα)

Κάστανα στιφάδο

(με κρεμμυδάκια σε σάλτσα κρασιού)

Τζιγεροσαρμάς

(ψιλοκομμένη αρνίσια συκωταριά με ρύζι και μυρωδικά τυλιγμένη σε μπόλια με κρούστα γιαουρτιού, στο φούρνο)

Κυρίως πιάτα

Γαλοπούλα

(γεμιστή με σπιτικό μοσχαρίσιο κιμά, κάστανα και σταφίδες)

Χοιρινό με δαμάσκηνα

(ρολό γεμιστό με πράσσο και σέλινο, σερβίρεται με πουρέ πατάτας)

Αρνάκι Φρικασέ

(με άγρια χόρτα, αυγολέμονο)

Κοτόπουλο ρολό

(γεμιστό με αποξηραμένα φρούτα σε μαρινάδα εσπεριδοειδών)

Κριθαρότο

(με γαρίδες, ψιλοκομμένα λαχανικά και μαραθόριζα)

Σιδηρόδρομος

(μοσχαρίσια στήθοπλευρά στη λαδόκολα με πατάτες τηγανιτές)

Γλυκά

Cheesecake

(με βύσσινο)

Πανακότα

(με σπιτικό σιρόπι πορτοκάλι)

Μπακλαβάς

(σερβίρεται με παγωτό βανίλια)

Μους σοκολάτα

(με καραμελωμένο αμύγδαλο)

Κυδώνι ψητό

(σερβίρεται με μούς γιαουρτιού)

(επιλογή κατ' άτομο, ορεκτικό, κυρίως πιάτο και γλυκό, κόστος κατ' άτομο 35,00 εκτός ποτού)

(ισχύει για Παραμονή Και Ανήμερα Χριστουγέννων)

(Πρωτοχρονιά a la carte με τη παραδοσιακή μας κουζίνα και όχι μόνο)