

artbistrot

ST. VALENTINE'S DAY

Potato-leek velouté with chorizo and heart crouton

Σούπα βελουτέ από πατάτα-πράσο με τσορίθο και κρουτόν καρδιά

Panciotti with shrimps and scallops on a light bisque sauce,
chive and red caviar

Πανσιότι με γαρίδες και χτένια σε ελαφριά σάλτσα μπισκ,
σχινόπρασο και κόκκινο χαβιάρι

Strawberry and raspberry sorbet

Φράουλα και βατόμουρο σορμπέ

Beef fillet alla Rossini topped with foie gras and its jus sauce,
sautéed baby vegetables

Μοσχαρίσιο φιλέτο α λα Ροσίνι με φουά γκρα και σάλτσα από τους χυμούς του,
σοτέ μίνι λαχανικά

Red velvet soft biscuit with cream of white chocolate Ivoire,
vanilla glaze and crisp raspberries

Κόκκινο βελούδο μαλακό μπισκούι με κρέμα από λευκή σοκολάτα Ivoire,
γλάσο βανίλιας και τραγανά βατόμουρα

Coffee or tea | Mini Pavlola

Καφές ή τσάι | Μίνι Πάβλοβα με φρούτο του πάθους



50,00€ / person | άτομο

(Including one glass of Prosecco | Περιλαμβάνεται ένα ποτήρι Prosecco)