

## PREMIÈRE

### *St. Valentine's Day Menu*

Καλωσόρισμα | Amuche Bouche



Σούπα βελουτέ κολοκύθας με γκαλανγκάλ και μέλι  
**Pumpkin soup** with galangal and honey



**King crab** με το ρόδο του Israhan, λίτσι, βατόμουρο, σμετάνα  
**King crab** Israhan, lychee, raspberry, smetana



Φρέσκος αστακός σε γλάσο μπανάνας, κουνουπίδι, καρύδα και Ταϊλανδέζικα αρώματα  
**Fresh lobster** in banana glaze with cauliflower, coconut and Thai flavours



Σφουρίδα με πράσινα λαχανικά, σάλτσα κακαβιά και άρωμα λεμονόχορτο  
**Grouper** with greens, "kakavia" sauce and lemongrass aroma

Ή | Or

Φιλέτο μόσχου με πουρέ πατάτα, chutney εσαλότ και σάλτσα από κρασί Port  
**Beef fillet** with potato puree, shallot chutney and Port wine sauce



When lime met chocolate

80,00€ / person | άτομο

(Including one glass of champagne | Περιλαμβάνεται ένα ποτήρι σαμπάνια)