

Εορταστικό Μενού

ΣΟΥΠΑ

Βελουτέ ψητής κολοκύθας, πράσινο μήλο, τζίντζερ, κάστανο, λάδι λευκής τρούφας, πούδρα προσούτο 12€

ΣΑΛΑΤΕΣ

Μιξ πράσινων σαλατικών, Gorgonzola, φουντούκι, ρόδι, vinaigrette ρόδι 15€

Μιξ πράσινων σαλατικών, ψητά αχλάδια, καρύδια, chevre κατσικίσιο τυρί, vinaigrette αχλάδι-βανίλια Μαδαγασκάρης 15,5€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Arancini τραχανά με μαύρο χοίρο, κρέμα παλαιωμένης γραβιέρας 14,5€

Κανελόνι με ραγού από rib eye black angus, μπεσαμέλ με κάστανο 14€

ΚΥΡΙΩΣ

Κότσι χοιρινό σε μαύρη μπύρα, χριστουγεννιάτικα μπαχαρικά, πορτοκάλι, σάλτσα από τους χυμούς του, πουρέ κάστανο, καραμελωμένα κάστανα 22€

Μοσχάρι black angus bourguignon, πουρές γλυκιάς κολοκύθας, σιρόπι σφενδάμου, baby καρότα 26€

Στήθος πάπιας confit, σάλτσα πορτοκαλιού, ριζότο πατζάρι 28€

ΓΛΥΚΑ

Paris brest, αφράτο coux με φιλέ αμυγδάλου, κρέμα φουντουκιού, σάλτσα σοκολάτας 12€

Εορταστικό μελομακάρονο, αχλάδι ποσέ, καραμελωμένα καρύδια, σάλτσα ζεστής σοκολάτας, αλμυρή καραμέλα 12€

alpino
dal 1973 | by Vangelis Skarlas

Ρεβεγιόν Χριστουγέννων

1η Ζώνη: 19:00 - 21:45

2η Ζώνη: 22:15 με Ζωντανή Μουσική
Ελάχιστη κατανάλωση 60€ / άτομο
(ενήλικες και παιδιά άνω των 11 ετών)

RESERVATIONS: 210 68 30 355
ΠΑΠΑΝΙΚΟΛΗ 66 | ΧΑΛΑΝΔΡΙ