

fuga

ΜΕΝΟΥ ΠΑΡΑΜΟΝΗΣ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ

Καλωσόρισμα σαμπάνιας από τον σεφ

Χριστουγεννιάτικη σούπα

Τραγανή σαλάτα με κάστανο, μπέικον και φουντούκι

Dumplings γαρίδας cocktail

Χριστουγεννιάτικη πάπια Πεκίνου με σάλτσα brandy
Συνοδεύεται με πιτάκια, τηγανητό ρύζι, πίκλα αγγούρι, λαχανάκια
Βρυξελλών με κάστανο, δαμάσκηνα με μπέικον, ψητή πατάτα

New-York cake με καραμέλα και αλάτι

⌘ 60 ευρώ το άτομο ⌘

Προτεινόμενο Wine Pairing: 30 ευρώ κατ' άτομο

fuga

ΜΕΝΟΥ ΠΑΡΑΜΟΝΗΣ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ

Καλωσόρισμα από τον σεφ

Στρείδια, σαμπάνια και χαβιάρι

Τερίνα φουά γκρα με γλυκό κυδώνι, κανέλα και καραμελωμένο μπριός

Dumpling με αχινό, γαρίδες Αμβρακικού, Crème fraîche τριαντάφυλλο και μπισκ

Μεσογειακός μπακαλιάρος μαγειρεμένος σε σάλτσα μίσο μελιού, μαύρο σκόρδο και μανιτάρι σιτάκε

Φιλέτο μακράς ωρίμανσης
Σερβίρεται με μαύρη τρούφα, πατάτες κονφίτ, γλασαρισμένη σάλτσα εσπρέσο και αχνιστό κινέζικο Pak Choi

Επιλογή από ισπανικά και ιταλικά τυριά
Γλυκό κυδώνι και αμύγδαλα

Σορμπέ κουμκουάτ

Σοκολάτα, φουντούκι, κολοκύθα και dulce de leche

Πτι φουρ

Μετάξι και φρούτα του πάθους

⌘ 90 ευρώ το άτομο ⌘

Προτεινόμενο Wine Pairing: 30 ευρώ το άτομο