Μενού Πρωτοχρονιάς

Εν Αθήναις
Βασιλικό καβούρι | *Χαβιάρι Οσέτρα* | *Λαχανικά από τον κήπο μας*

Κρεμμυδόπιτα
Καραμελωμένα Κρεμμύδια/ Σχοινόπρασο/ Θυμάρι

Βίτσι για Βέρνο
Άγρια Μανιτάρια | *Φρέσκια Τρούφα* | *Παλαιωμένο Αρσενικό Νάξου*

Μοσχαρίσιο Μπέργκερ
Μοσχαρίσιο Ταρτάρ/Γλυκάδι/ Κομτέ

Αναφορά στη ζύμωση
Προζυμένιο Ψωμί | *Βούτυρο Ζύμωσης/ Αγουρέλαιο*

Φουά Γκρα
Μπριός/ Επιδόρποιος Οίνος/ Αχλάδι

Η κοιλάδα της γαρίδας
Ντομάτα | *Περγαμόντο* | *Κουμκουάτ*

Χτένι
Χτένια | *Κουνουπίδι/ Φουντούκι*

«Παστιτσάδα»
Γλυκάδι/ Σπετσερικό/ Μακαρόνι γραβιέρας

Ζαρκάδι
Λαγόχορτο/ Μαύρο Σκόρδο/ Ζου

Μετάβασις

Μπλακ Φόρεστ
Κάστανο/ Κασίς/ Φουντούκι

Κεράσματα

350€

NYE Menu

En Athines
King Crab | *Osetra Caviar* | *Vegetables from our garden*

Onion Pie
Caramelized Onions | Chives | Thyme

Verno from Vitsi
Wild Mushrooms | *Fresh Truffles/Aged Arseniko from Naxos*

Beef Burger
Beef Tartar/ Sweetbread/ Comte

Reference to Fermentation
Sourdough Bread | *fermented butter/ Early Harvest Extra Virgin Olive Oil*

Foie Gras
Brioche| Sauternes| Pear

Prawn Valley
Tomato | *Bergamot* | *Kumquat*

Scallop
Cauliflower/ Hazelnut/ Fresh Truffle

‘’Pastitsada’’
Sweetbread /Spetseriko/ Gruyere

Venison
Salsify/ Black Garlic/ Jus

Metavasis

Black forest
Chestnut/ Cassis/ Hazelnut

Kerasmata

350€