

ΖΥΜΕΣ - ΖΥΜΑΡΙΚΑ

100 στρώσεις
Τραγανά λαζάνια Bolognese

Τάρτα φλαμπέ
Τραγανή ζύμη / τυρί comte / καπνιστή πανσέτα / μανιτάρια

Ραβιολάκια "μαντί"
Γεμιστά με μοσχαρίσια ουρά / αιβάρ / κρέμα γιαουρτιού με κύμινο

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Το Κατσικάκι
(ημιάγρια στη Συκιά Χαλκιδικής)
Σιγοψημένο στη γάστρα με χόρτα και πατατούλες / τυρί ανεβατό Γρεβενών

Κοτοπουλάκι ψητό στα κάρβουνα
Μαριναρισμένο με μαύρη τρούφα & λεμονοθύμαρο

Χοιρινό Iberico
Μανιτάρια σιτάκε / κρέμα πατάτας / παγωτό μουστάρδας

Γιουβέτσι με "βασιλικές" γαρίδες
Κριθαράκι μαγειρεμένο στο ζωμό τους με ψητές τομάτες & μυρωδικά

Σολομός
Σπανακόρυζο / σάλτσα βουτύρου με κρόκο Κοζάνης



DOME

PRIME STEAKS & DRY AGED PRIME BEEF CUTS

°Cote de Veau° M-W

Μπριζόλα Γαλλικής κοπής από μοσχαράκι γάλακτος Limousine
440 γρ.

Φιλέτο °tenderloin° prime Black Angus (*grain finished*) R / M
300γρ.

Φιλέτο “Rossini” prime Black Angus (*grain finished*) R / M
Φουά γκρά / φρέσκια τρούφα
300γρ.

Prime Rib eye °Black Angus° (*grain finished*) M
350γρ.

Ταλιάτα prime °Black Angus° M-R
Κοπή: Κάτω κόντρα - μπαβέτα
250 γρ.

SIDE DISHES

Πουρέ πατάτας

Πουρέ από λαχανικά εποχής

Λαχανικά εποχής

Τριπλοψημένες πατάτες με αλάτι Maldon / παρμεζάνα & τρούφα



DOME