

Menu created by *Michel Roux*

executed by *Ilias Kariotoglou*, ex-chef at Waterside Inn

## Ορεκτικά - *Appetizers*

Σαλάτα από καρδιές μαρουλιού με παντζάρι γεμιστό με μους ανθότυρου, πράσινο μήλο, φλούδες αμυγδάλου με παρμέζανα και “vinaigrette” με λάδι καρυδιού 11.5 €  
*Lettuce heart salad with baked beetroot stuffed with “anthotiro” cheese mousse, served with green apple, almond flakes with parmesan and walnut vinaigrette*

Φρέσκο νιόκι πατάτας, πουρές κολοκύθας και κουλί μαϊντανού, “beurre noisette” με κουκουνάρι και φασκόμηλο 14 €  
*Fresh potato gnocchi served with pumpkin purée and parsley coulis, beurre noisette with pine nuts and sage*

Μισή ντουζίνα σαλιγκάρια μαγειρεμένα σε βούτυρο σκόρδου με κρουτόν 15.5 €  
*Half a dozen snails cooked in garlic butter with croutons*

Ριζότο χταποδιού αρωματισμένο με “Pernod”, φινόκιο, χταπόδι σχάρας και κρέμα καπνιστού χελιού 14.5 €  
*Risotto of octopus flavored with Pernod, served with fennel, grilled octopus and smoked eel cream sauce*

Γκρατιναρισμένη Γαλλική κρεμμυδόσουπα 11 €  
*Gratinated French onion soup*

Σουφλέ κατσικίσιου τυριού με κουλί ντομάτας και σχοινόπρασο 13 €  
*Goats' cheese soufflé with tomato coulis and chives*

Σούπα μυδιών και “bisque” αστακού με βασιλικό καβούρι σχάρας, κρέμα και κρόκο κοζάνης 15 €  
*Mussel soup, lobster bisque “surprise” with grilled king crab, cream and saffron*

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους / Prices are inclusive of all taxes

Αγορανομικός υπεύθυνος: κ. Πέννυ Ζαγλαρίδου / In charge of market regulations: Mrs Penny Zaglaridou

Το ξενοδοχείο υποχρεούται σε έκδοση λιανικών αποδείξεων / The hotel must issue receipts for all purchases

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρία / Questionnaires are available at the door for your feedback

## Κυρίως Πιάτα – *Main Dishes*

Λαυράκι ποσέ και μενταγιόν αστακού σε σφολιάτα με πλευρώτουςμανιτάρια, φινόκιο, πατάτες νέας γης και σάλτσα “Hollandaise” 21 €  
*Poached seabass and lobster medallions in puff pastry case with sauté oyster mushrooms, fennel, new potatoes, sauce Hollandaise with a drizzle of Nantua sauce*

Φιλέτο σολομού με σάλτσα “Verdurette”, πίκλα αγγουριού και πουρέ από κουνουπίδι 24 €  
*Slow cooked salmon fillet with sauce Verdurette, pickled cucumber and cauliflower purée*

Κοτοπουλάκι στη ροτισερί, παστινάκι με κρασί Σάμος, νιόκι πατάτας, τομάτα κονφί, σάλτσα “diable” 18 €  
*Poussin on the rôtisserie, parsnips cooked with Samos wine reduction, served with fresh potato gnocchi, confit tomato, sauce Diable*

Ψητά λαχανικά εποχής με πουρέ καρότου, “confit” τοματίνια, τηγανιτός βασιλικός 17 €  
*Grilled seasonal vegetables with carrot purée, confit cherry tomatoes and fried basil*

Μισή κλασική πάπια με πορτοκάλι ψημένη στην ροτισερί με σπανάκι και πούρε πατάτας με κόκκους μουστάρδας 27 €  
*Half classic duck à l’orange cooked on the rôtisserie accompanied by mashed potatoes with mustard seeds*

Ρολό με φιλέτο αρνιού γεμιστό με “duxelle” μανιταριών, κουκουνάρι, σπανάκι, πουρές σελινόριζας, τομάτα γεμιστή και σάλτσα από το ζωμό τους 21.5 €  
*Lamb roulade filled with mushroom duxelles, pine nuts, spinach served with celeriac purée, rice stuffed tomato and cooking jus*

Φιλέτο μοσχαρίσιο, ρολάκια από μαρούλι με λάχανο και ουρά μόσχου, παντζάρι, πατάτες “fondant” γεμιστές με μανιτάρια και σάλτσα “béarnaise” 34 €  
*Beef fillet with lettuce rolls of braised cabbage and oxtail served with roasted beetroot, pommes fondant with mushroom duxelles, sauce béarnaise*

Φιλέτο χοιρινό, “dauphinois” με προσούτο, μεσογειακά λαχανικά και σάλτσα λευκού κρασιού 19.5 €  
*Pork fillet with gratin of potatoes, prosciutto, Mediterranean vegetables, white wine jus*

Ατομική μαρμίτα με “daube de bouef à la Provençale” συνοδευόμενο από ρύζι πιλάφι 22 €  
*Daube de boeuf à la Provençale “Marmite” served with pilaf rice*

Menu created by *Michel Roux*  
executed by *Ilias Kariotoglou*, ex-chef at Waterside Inn

## Επιδόρπια - *Desserts*

*Coffee crème brûlée με σαμπλέ βανίλιας* 10.5 €  
*Coffee crème brûlée with vanilla sablé*

Πανακότα βανίλιας με βερούκοκα γεμιστά με πάστα αμυγδάλου 8.5 €  
*Vanilla pannacota with dried apricots filled with almond and marzipan*

Τάρτα σοκολάτας με σπιτικό σορμπέ βατόμουρου 9.5 €  
*Chocolate tart and homemade raspberry sorbet*

Τάρτα αχλαδιού "Tatin" με σπιτικό παγωτό βανίλια 9 €  
*Pear tart "Tatin" and homemade of vanilla ice cream*

Κλασικό *Soufflé* μαύρης σοκολάτας με μπάλα παγωτού βανίλιας 10 €  
*Classic dark chocolate Soufflé with a scoop vanilla ice cream on the side*

Σύνθεση Γαλλικών τυριών με "chutney" αχλαδιού και κράκερς 13 €  
*Selection of French cheeses, pear chutney and crackers*

Μπάλα σπιτικού παγωτού 3 €  
*Homemade ice cream per scoop*

Καφές της επιλογής σας με πτι φουρ 5.5 €  
*Coffee and petit fours*

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ  
ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)  
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT  
HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους / *Prices are inclusive of all taxes*

Αγορανομικός υπεύθυνος: κ. Πέννυ Ζαγλαρίδου / *In charge of market regulations: Mrw Penny Zaglaridou*

Το ξενοδοχείο υποχρεούται σε έκδοση λιανικών αποδείξεων / *The hotel must issue receipts for all purchases*

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρία / *Questionnaires are available at the door for your feedback*