

W & A

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

GET INTO THE HOLIDAY SPIRIT WITH A GREAT TASTE

2018

*Το συγκεκριμένο μενού δε συνδυάζεται με άλλες εκπτωτικές ενέργειες.
Η χρήση του περιορίζεται στο σύνολο των ατόμων του τραπέζιού και σε τραπέζια μέχρι 8 ατόμων.

A LA CARTE

Σούπα σελινόριζας με κάστανα, σέλερι και ξινόμυλο

9.50 €

Τερίνα από συκώτι κότας, φρυγανισμένο μπριός, δαμάσκηνα και τσορίθο

10.00 €

Ραβιόλι γεμιστό με κατσικίσιο τυρί σε ζωμό από άγρια μανιτάρια και θυμάρι

15.00 €

Ριζότο με κολοκύθα, σιγομαγειρεμένο μπούτι πάπιας, πορτοκάλι και εστραγκόν

16.50 €

Χοιρινός λαιμός σοτέ με πουρέ γλυκοπατάτας, τραγανό προσούτο και σάλτσα με δαμάσκηνα και άρκευθο

16.50 €

Μοσχαρίσιο φιλέτο Wellington, γαλλικές πατάτες και λαχανάκια Βρυξελλών σοτέ και σάλτσα με κρασί Porto (για 2 άτομα)

65.00 €

MENΟΥ 40 €

ΣΟΥΠΑ

Σούπα σελινόριζας με κάστανα, σέλερι και ξινόμυλο

ΣΑΛΑΤΑ

Σαλάτα με kale, ρόδι, καρύδια, Αρσενικό Νάξου, τραγανό προσούτο και εστραγκόν και

Φακές και quinoa, ξινομυζήθρα, σουσάμι, βινεγκρέτ με μέλι & μουστάρδα

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Ραβιόλι γεμιστό με κατσικίσιο τυρί σε ζωμό από άγρια μανιτάρια και θυμάρι

ΚΥΡΙΩΣ

(μία επιλογή ανά άτομο)

Ριζότο με κολοκύθα, σιγομαγειρεμένο μπούτι πάπιας, πορτοκάλι και εστραγκόν

ή

Λιγκουίни με γαρίδες, φινόκιο, ψητά ντοματίνια, κολοκύθι και λεμόνι

ή

Χοιρινός λαιμός σοτέ με πουρέ γλυκοπατάτας, τραγανό προσούτο και σάλτσα με δαμάσκηνα και άρκευθο

ή

Μοσχαρίσια μάγουλα μπρεζέ με Pedro Ximenez sherry, πουρέ από σελινόριζα και καραμελωμένα κρεμμύδια

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Apple Crumble με παγωτό καραμέλα - κανέλα

ΠΟΤΑ

1 φιάλη ανά 2 άτομα

Λευκό: Ergo, Κτήμα Λαντίδη - Sauvignon Blanc

Κόκκινο: Νεμέα, Κτήμα Λαντίδη - Αγιωργίτικο

Νερό Ζαγόρι

W & A

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

GET INTO THE HOLIDAY SPIRIT WITH A GREAT TASTE

2018

**This menu cannot be combined
with other promotional offers.
It requires full table participation
and may only be offered to tables
of up to 8 persons.*

A LA CARTE

Celery root soup with chestnuts,
celery and green apple

9.50 €

Chicken liver terrine, toasted brioche,
plums and chorizo

10.00 €

Ravioli filled with goat cheese,
wild mushroom and thyme broth

15.00 €

Risotto with pumpkin, braised duck thigh,
orange and tarragon

16.50 €

Sautéed pork shoulder with sweet potato purée,
crispy prosciutto, and plum & juniper sauce

16.50 €

Beef tenderloin Wellington,
sautéed potatoes and Porto wine sauce *(for 2 persons)*

65.00 €

MENU 40 €

SOUP

Celery root soup with chestnuts,
celery and green apple

SALAD

Salad with kale, pomegranate, walnuts,
Naxos Arseniko cheese, crispy prosciutto and tarragon
and
Lentils & quinoa, fresh cheese, sesame,
honey-mustard vinaigrette

APPETIZER

Ravioli filled with goat cheese in wild mushroom
and thyme broth

MAIN

(one selection per person)

Risotto with pumpkin, braised duck thigh,
orange and tarragon

or

Shrimp linguine with fennel, roasted cherry tomatoes,
zucchini & lemon

or

Sautéed pork shoulder with sweet potato purée,
crispy prosciutto, and plum & juniper sauce

or

Braised beef cheeks with Pedro Ximenez sherry,
celery root purée and caramelized onions

DESSERT

Apple Crumble with caramel - cinnamon ice cream

DRINKS

1 bottle per 2 persons

White wine: Ergo, Lantides Winery - Sauvignon Blanc

Red wine: Nemea, Lantides Winery - Agiorgitiko

Still Water: Zagori