

MENU DINE ATHENS 2019

Σούπα κρέμα πατάτας με κρόκο confit, παρμεζάνα και λάδι τρούφας

-

Kale Caesar με κλασική σάλτσα Caesar, παρμεζάνα, αβοκάντο, κρουτόν και δυόσμο
&

Μπρουσκέτα με γλυκοπατάτα, μπέικον, κατσικίσιο τυρί και πεκάν

-

Agnolotti με τυρί Fontina, πουρέ από κάστανο & σελινόριζα

-

Επιλογή από 1 κυρίως

Κοτόπουλο "tandoori" μπούτι φιλέτο μαριναρισμένο με μπόλικα μπαχαρικά, κουσκούς με αποξηραμένα φρούτα & σάλτσα γιαούρτι

ή

Λαζάνια μεμανιτάρια, kale, ανθότυρο, ξινομυζήθρα και μπεσαμέλμανιτάρια

ή

Μοσχαρίσια μάγουλα μπρεζέ με Pedro Ximenez sherry, μπέικον, πατάτες & κουνουπίδι ογκρατέν

ή

Γιουβέτσι από θάλασσα με γαρίδες, μύδια, κρόκο Κοζάνης & βασιλικό

ή

Cacio e Peper με bucatini, πεκορίνο, παρμεζάνα & μαύρο πιπέρι

Επιδόρπιο

Προφιτερόλ γεμισμένα με κρέμα σοκολάτας, παγωτό βανίλια και σάλτσα σοκολάτας

MENU DINE ATHENS 2019

Potato soup with egg yolk confit, parmesan and truffle oil

-

Kale Caesar with classic Caesar dressing, parmesan, avocado, crouton & mint
&

Bruschetta with sweet potato, bacon, goat cheese and pecan

-

Fontina Agnolotti with chestnut purée & celery root

-

MAIN

Selection from:

Chicken "tandoori" chicken thigh marinated with herbs, couscous with dry fruits and yogurt sauce

Lasagne & Mushrooms with kale, anthotyro & xinomizythra cheese and mushroom béchamel

Braised Beef Cheeks with Pedro Ximenez sherry, bacon, potato & cauliflower au gratin

Seafood giouvetsi orzo pasta with shrimps, mussels, saffron and basil

Cacio e Pepe with bucatini pasta, pecorino, parmesan & black pepper

Dessert

Profiteroles, milk chocolate cream, vanilla ice cream & chocolate sauce