

Happy  
New  
Year

  
**ΜΕΔΙΚΟΝ**  
MEDITERRANEAN CUISINE & WINE

**NEW YEAR'S EVE MENU**  
**ΜΕΝΟΥ ΡΕΒΕΓΙΟΝ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ**

Ποτήρι σαμπάνιας - *Glass of champagne*

Χειροποίητο προζυμένιο ψωμί με τοπικό εξαιρετικό παρθένο λάδι και ντιπ  
*Handmade sourdough bread with local extra virgin oil and dip*

**ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ - AMUSE BOUCHE**

Χτένια σωτέ με χούμους, ζελέ πορτοκάλι και πικάντικο λάδι  
*Sautéed scallops with hummus, orange gel and spicy oil*

**ΣΟΥΠΑ - SOUP**

Βελουτέ μανιταριών με θυμάρι, δεντρολίβανο, κρέμα, πορτσίνι και τρούφα  
*Cream of mushrooms soup with porcini, thyme, rosemary and truffle*

**ΟΡΕΚΤΙΚΟ - STARTER**

Ρολό σφυρίδα ποσέ γεμισμένο με σπανάκι, γαρίδες και σάλτσα από αστακό  
*White grouper roll spinach with shrimp filling and lobster sauce*

**ΣΟΡΜΠΕ - SORBET**

Σορμπέ μάνγκο με τζίν και τόνικ  
*Mango sorbet with infused with gin and tonic*

**ΣΑΛΑΤΑ - SALAD**

Σαλατικά εποχής και φύλλα μουστάρδας, κατσικίσιο τυρί, κεράσια τουρσί και βινεγκρέτ απο παλαιωμένο ξύδι  
*Seasonal greens mustard leaves, chèvre pickled cherries and aged wine vinaigrette*

**ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ - MAIN COURSE**

Ζαρκάδι ρολό με πουρέ γλυκοπατάτας, κάστανα βούτυρο και σάλτσα από βινσάντο  
*Deer roulade with mashed sweet potatoes, buttered chestnuts and vinsanto sauce*

ή - or

Φιλέτο μόσχου με πατάτες αλά κρέμ, βασιλικά μανιτάρια και σάλτσα τρούφας  
*Beef fillet with dauphinoise potatoes, king oyster mushrooms and truffle sauce*

**ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ - DESSERT**

Παραδοσιακό πρωτοχρονιάτικο κέικ, Crèmeux με λευκή και πικρή σοκολάτα και σάλτσα από μούρα  
*White and bitter chocolate Crèmeux new year's traditional cake with berries sauce*

**75€**

with Live Music by **Mood Swings**

and

DJ *Major Sam*

**RESERVATIONS: 27210 79119**

## NEW YEAR'S EVE MENU

ΜΕΝΟΥ ΡΕΒΕΓΙΟΝ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ

### ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ - AMUSE BOUCHE

Τραγανά ρολά από ριζόφυλλο με γέμιση χορταρικών και ντρέσινγκ με άνηθο  
*Crunchy wild greens rolls dill dressing*

### ΣΟΥΠΑ - SOUP

Σούπα βελουτέ μανιταριών με θυμάρι, δεντρολίβανο, πορτσίνι και τρούφα  
*Veluté of mushrooms soup with porcini, truffle, thyme and rosemary*

### ΟΡΕΚΤΙΚΟ - STARTER

Φάβα με καραμελωμένα κάστανα και shallots  
*Greek "Fava" with caramelised chestnuts and shallots*

### ΣΟΡΜΠΕ - SORBET

Σορμπέ μάνγκο με τζίν και τόνικ  
*Mango sorbet with infused with gin and tonic*

### ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ - MAIN COURSE

(Μπριζόλα) από σελινόριζα με πουρέ από καφαλισμένο κουνουπίδι, πλιγούρι, φιστίκι Αιγίνης και βινεγκρέτ από πετιμέζι  
*Celery root steak cauliflower purée, groats, pistachios, rucola, molasses vinaigrette*

### ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ - DESSERT

Κομπόστα από αχλάδι και δαμάσκηνα σε χειροποίητη φανουρόπιτα με σούπα πικρής σοκολάτας  
*New year's traditional cake with pear and plums compote and bitter chocolate soup*

**65€**

with Live Music by **Mood Swings**

and

DJ *Major Sam*

**RESERVATIONS: 27210 79119**

