monasty

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

New Year's Eve

MENU

New Year's Eve

Καλωσόρισμα & Σαμπάνια

Crystal Bread
Χαβιάρι Ossetra | Αβοκάντο | Άλυσσος

Φρέσκο Στρείδι Γαλλικής Βρετάνης
Ponzu | Αυγά πέστροφας | Mignonette αγγουριού

Καρπάτσιο από Γαρίδα Κοιλάδος
Αχινός | Καψαλισμένη καραβίδα | Λάιμ | Φύκια

Βελουτέ Σελινόριζας με Όστρακα
Αφρός bisque | Χτένια | Αρωματικό λάδι από shiso

Ουρά Αστακού Φρικασέ
Σάλτσα βουτύρου | Σέσκουλα | Χαβιάρι | Μυρώνια

Μοσχαρίσιο Φιλέτο Black Angus
Σουγάνια με τραχανά τρούφας | Πουρές κολοκύθας | Μορχέλες

Έκρηξη Σοκολάτας & Μούρων
Cremeux σοκολάτας Caraibe 66% | Μους σοκολάτας γάλακτος
Κονφί μούρων | Πανακότα βανίλιας | Κέικ μούρων

ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΑΤΟΜΟ: €220

BOTARGO

New Year's Eve

Welcome Champagne

Crystal Bread

Ossetra caviar | Avocado | Alyssum

Fresh Oyster from Brittany

Ponzu | Trout roe | Cucumber mignonette

Valley Prawn Carpaccio

Sea urchin | Seared langoustine | Lime | Seaweed

Celeriac Velouté with Shellfish

Bisque foam | Scallops | Shiso aromatic oil

Lobster Tail Fricassée

Butter sauce | Swiss chard | Caviar | Wild chervil

Black Angus Beef Fillet

Onions with truffle trahana | Pumpkin purée | Morels

Chocolate & Berry Explosion

Caraibe 66% chocolate crèmeux | Milk chocolate mousse
Berry confit | Vanilla panna cotta | Berry cake

PRICE PER PERSON: €220

BOTARGO