

## Menu

### **Ψητό camembert με φουντούκια (για 2)**

Baked camembert with hazelnuts

ή/or

### **Τρυφερά σαλατικά με αβοκάντο, ψητό μανούρι και βινεγκρέτ από θυμαρίσιο μέλι**

Tender green leaves with avocado, grilled manouri cheese and thyme honey vinaigrette

\*

### **Κριθαρότο με γαρίδες και ψητή ντομάτα με βασιλικό**

Risoni with shrimps and baked tomato with basil

ή/or

### **Ριζότο με φρέσκα σπαράγγια και κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας**

Risotto with fresh asparagus and gruyere cheese from Amfilochia

\*

### **Φαγκρί με καπνιστή μελιτζάνα και κρέμα κακαβιάς**

Sea bream with smoked aubergine and cream chowder

ή/or

### **Ταλιάτα με πατάτες, δενδρολίβανο & σάλτσα μοσχοφιλερο**

Tagliata with potatoes, rosemary & Moschofilero wine sauce

\*

### **Πάβλοβα με φράουλες**

Strawberry Pavlova

ή/or

### **Φοντάν σοκολάτας με παγωτό βανίλια Μαγαδασκάρης**

Chocolate fondant with Madagascar vanilla ice cream

**60€ p.p.**