

LET US DO THE COOKING

by Hotel Grande Bretagne, Athens

Valentine's Day Menu

Φρεσκοψημένα μπλινίς
Πατέ καπνιστού σολομού με σχοινόπρασο
Γαρίδες με περγαμόντο και τζίντζερ

Σούπα κάστανο με κρέμα αμαρέτο και μπριός εσπρέσο

Προσούτο 'San Daniele', μοτσαρέλα 'di bufala', ραντίτσιο και ψητό μάνγκο

Φιλέτο από μοσχάρι γάλακτος και ραγούμανιταριών του δάσους 'en croute'
με πουρέ από ψητές ρίζες και λαχανικά εποχής στον ατμό

Σοκολατένιο τριαντάφυλλο με μους 'bitter' σοκολάτας, κρέμα καραμέλας
και 'brownies' με καρύδι πεκάν

€ 120

Για 2 άτομα

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΣΤΟ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΜΕΝΟΥ ΜΕ ΕΠΙΠΛΕΟΝ €60:

TAITTINGER BRUT 750ml και ROYAL GOLD RESERVE CAVIAR 30gr

CAVIAR & CHAMPAGNE VALENTINE | €180 (2 ΑΤΟΜΑ)

LET US DO THE COOKING

by Hotel Grande Bretagne, Athens

Valentine's Day Menu

Freshly baked blinis
Smoked salmon 'pâté' with chives
Shrimp with bergamot and ginger

Chestnut soup with amaretto cream and espresso brioche

Prosciutto San Daniele, mozzarella di bufala, radicchio and roasted mango

Veal tenderloin and mushroom ragout 'en croustade',
roasted root 'purée' and seasonal steamed vegetables

Chocolate rose with bitter chocolate mousse, caramel cream
and pecan brownies

€ 120
For 2 people

60€ OPTIONAL SUPPLEMENT TO THE ABOVE MENU:

TAITTINGER BRUT 750ml καὶ ROYAL GOLD RESERVE CAVIAR 30gr

CAVIAR & CHAMPAGNE VALENTINE | €180 (2 PAX)