



14/02

Gourmet Valentine's Dinner

VALENTINE'S DATE
AT THE PLAZA CAFÉ

MENU

VALENTINE'S MENU



AMUSE BOUCHE

- * Tartlet with Smoked Eel Mousse, Salmon Roe, Bottarga Powder, Edible Flowers
/ Ταρτάκι με Μους από Καπνιστό Χέλι, Αβγά Σολομού, Πούδρα Αβγοτάραχο, βρώσιμα Λουλούδια

APPETIZER

- * Seabass Roll, Fish Mousseline, Savoy Cabbage, Caviar Beurre Blanc
/ Λαβράκι Ρολό με Μουσελίν Ψαριού, Λάχανο Savoy, σάλτσα Βουτύρου με Χαβιάρι

MAIN COURSE

- * Black Angus Beef Tenderloin, Celeriac Espuma, Sweet Heirloom Carrots, Pickled Shimeji, Black Berry sauce / Φιλέτο Βοδινού Black Angus, αφρός Σελινόριζας, πολύχρωμα Καρότα, Πίκλα από Μανιτάρια Shimeji, σάλτσα από Μαύρα Μούρα

DESSERT

- * Raspberry & Lychee, Greek Yoghurt, Rose Petals, Strawberry elixir
/ Βατόμουρα & Lychee, Ελληνικό Γιαούρτι, Τριαντάφυλλα, ελιξίριο Φράουλας

DRINKS

- * 1 glass per person: White or Rosé or Red / 1 ποτήρι
ανά άτομο: Λευκό ή Ροζέ ή Κόκκινο / Oenops Wines Apla
- * 1 glass of Sparkling Wine / 1 Ποτήρι Αφρώδους Οίνου

100€

/per couple
/το ζευγάρι

Στην τιμή συμπεριλαμβάνονται το service & οι φόροι / The price includes the service & taxes.
Chef: Παναγιώτης Αναστασίου
