CLOCHARD
ALPHA

# CHRISTMAS DAY LUNCH

25.12.2026

*Champagne Louis Roederer Brut*

## 01 — CELERIAC VELOUTÉ

Βελούδινη σούπα σελινόριζας, πράσινο μήλο, τραγανό κροστίνι με λιωμένο Brie.
*Creamy celeriac velouté, green apple, crispy crostini with melted Brie.*

## 02 — GREEK CHRISTMAS TRADITIONS

**Λαχανοντολμάς | Stuffed Cabbage Roll**
Παραδοσιακός λαχανοντολμάς με αρνίσιο και χοιρινό κιμά, σάλτσα λεμονιού.
*Traditional stuffed cabbage roll with lamb and pork, lemon sauce.*

**Τζιγεροσαρμάς | Greek Liver Sarma**
Παραδοσιακός τζιγεροσαρμάς, πατάτα, συμπυκνωμένη σάλτσα μόσχου, δεντρολίβανο.
*Traditional Greek liver sarma, potato, veal jus, rosemary.*

**Festive Cabbage Salad**
Λάχανο, ραντίτσιο, ρόδι, πορτοκάλι, τουλουμοτύρι.
*Cabbage, radicchio, pomegranate, orange, Touloumotyri cheese.*

## 03 — TURKEY ROYALE

Παραδοσιακή γαλοπούλα με γιορτινή γέμιση, συμπυκνωμένο jus γαλοπούλας.
*Traditional roast turkey, festive stuffing, turkey jus.*

## 04 — MAIN COURSE | ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟΥ

**Black Pork**
Μαύρος χοίρος, αποξηραμένα φρούτα, πουρές καρότου, γλασαρισμένα baby καρότα με μέλι και φρέσκο θυμάρι.
*Black pork, dried fruits, carrot purée, honey-glazed baby carrots, fresh thyme.*

**Braised Veal**
Μοσχαράκι αργομαγειρεμένο, άγρια μανιτάρια, ριζότο παρμεζάνας, κρεμώδες κατσικίσιο τυρί.
*Slow-braised veal, wild mushrooms, Parmesan risotto, creamy goat's cheese.*

**Greek Lamb**
Ελληνικό αρνάκι πρασοσέλινο, σελινόριζα, σταμναγκάθι, καμένο πράσο, σάλτσα αρνιού.
*Greek lamb with leeks and celery, celeriac, stamnagathi wild greens, charred leek, lamb jus.*

## 05 — DESSERT

**Profiterole**
Σοκολάτα, πραλίνα φουντουκιού, βανίλια.
*Chocolate, hazelnut praline, vanilla.*

**Κόκκινα φρούτα | Red Berries**
Τόνκα, μαρέγκα, βατόμουρο.
*Tonka bean, meringue, blackberry.*

**Ferrero**
Τζιαντούγια, σοκολάτα, καφές.
*Gianduja, chocolate, coffee.*

ΤΙΜΗ ΚΑΤΑ ΑΤΟΜΟ · PRICE PER PERSON

€150

Περιλαμβάνεται σαμπάνια
*Champagne included*

EST 1978