CLOCHARD
ALPHA

CHRISTMAS EVE LUNCH

24.12.2026

Champagne Louis Roederer Brut

01 — VICHYSSOISE

Βελούδινη σούπα πατάτας και πράσου, κατσικίσιο τυρί.
Potato and leek velouté, goat's cheese.

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

Duck Rougié
Στήθος και μπούτι πάπιας Rougié, παντζάρι, κυδώνι, μουστάρδα.
Rougié duck breast and leg, beetroot, quince, mustard.

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.

Bavette
Μοσχαρίσια bavette, πατάτα gratin, μανιτάρια σοτέ με θυμάρι, σπαράγγια, σάλτσα κόκκινου κρασιού.
Beef bavette, potato gratin, thyme-sautéed mushrooms, asparagus, red wine 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