CLOCHARD
ALPHA

CHRISTMAS EVE RÉVEILLON

24.12.2026

Champagne Louis Roederer Brut

AMUSE BOUCHE

Potato & Oscietra
Τραγανή πατάτα, crème fraîche, χαβιάρι Oscietra.
Crispy potato, crème fraîche, Oscietra caviar.

Foie Gras
Αλμυρό macaron, foie gras, chutney κυδωνιού.
Savoury macaron, foie gras, quince chutney.

Lobster Tartlet
Τραγανή τάρτα αστακού, bisque, εστραγκόν.
Crispy lobster tartlet, bisque, tarragon.

Smoked Salmon Blini
Blini, καπνιστός σολομός, κρέμα άνηθου, lime.
Blini, smoked salmon, dill cream, lime.

01 — WILD MUSHROOM VELOUTÉ

Άγρια μανιτάρια, αφρός παρμεζάνας 24μηνης ωρίμανσης, μαύρη τρούφα, λάδι φουντουκιού.
Wild mushrooms, 24-month-aged Parmesan foam, black truffle, hazelnut oil.

02 — RAVIOLI D'ASTICE

Χειροποίητα ravioli αστακού, bisque, βούτυρο εστραγκόν, αφρός σαμπάνιας.
Handmade lobster ravioli, bisque, tarragon butter, Champagne foam.

03 — TURKEY ROYALE

Γαλοπούλα, παραδοσιακή γιορτινή γέμιση, σάλτσα από τα αρώματα της γέμισης.
Turkey, traditional festive stuffing, sauce infused with the flavours of the stuffing.

04 — PITHIVIER DE BŒUF

Φιλέτο μοσχαριού, duxelles άγριων μανιταριών, foie gras, βουτυρένια σφολιάτα, πουρές πατάτας με μαύρη τρούφα, σάλτσα Périgueux.
Beef fillet, wild mushroom duxelles, foie gras, buttery puff pastry, black truffle mashed potatoes, Périgueux sauce.

05 — BLACK FOREST

Σοκολάτα, βύσσινο, κεράσι, αφράτη κρέμα βανίλιας, τραγανές υφές σοκολάτας, σιρόπι κερασιού.
Chocolate, sour cherry, cherry, light vanilla cream, crispy chocolate textures, cherry syrup.

WINES | ΚΡΑΣΙΑ

Όβηλος, Κτήμα Βιβλία Χώρα, Semillon – Ασύρτικο, Παγγαίο
Ovilos, Biblia Chora Estate, Semillon – Assyrtiko, Pangeon

Βίβλινος, Κτήμα Βιβλία Χώρα, Παγγαίο
Biblinos, Biblia Chora Estate, Pangeon

Μονόλογος, Κτήμα Δύο Ύψη, Malbec, Ηλεία
Monologos, Dio Ipsi Estate, Malbec, Ilia

ΤΙΜΗ ΚΑΤΑ ΑΤΟΜΟ · PRICE PER PERSON

€250

Περιλαμβάνονται σαμπάνια και κρασί
Champagne & wine included

Ώρα προσέλευσης 21:30 · Ώρα έναρξης 22:00
Arrival time 21:30 · Dinner starts at 22:00

EST 1978