CLOCHARD
ALPHA

NEW YEAR'S EVE LUNCH

31.12.2026

Champagne Louis Roederer Brut

01 — BEEF FILLET CARPACCIO

Καρπάτσιο από μοσχαρίσιο φιλέτο, τοπιναμπούρ, παρμεζάνα, ponzu μανιταριών, ελαιόλαδο.
Beef fillet carpaccio, Jerusalem artichoke, Parmesan, mushroom ponzu, olive oil.

02 — WILD MUSHROOM VELOUTÉ

Βελούδινη σούπα άγριων μανιταριών.
Wild mushroom velouté.

03 — 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.

04 — MAIN COURSE | ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟΥ

Wild Boar
Αγριογούρουνο αργομαγειρεμένο, κάστανα, αποξηραμένα φρούτα, πλούσια σάλτσα από το μαγείρεμά του.
Slow-braised wild boar, chestnuts, dried fruits, rich braising jus.

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.

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

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