CLOCHARD
ALPHA

NEW YEAR'S EVE RÉVEILLON

31.12.2026

Champagne Louis Roederer Brut

AMUSE BOUCHE

Potato & Oscietra

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

Duck & Blackcurrant

Τραγανό tartlet, rillette πάπιας, gel μαύρου φραγκοστάφυλου, φρέσκο θυμάρι.
Crispy tartlet, duck rillette, blackcurrant gel, fresh thyme.

Jerusalem Artichoke & Chestnut

Κρέμα αγκινάρας Ιερουσαλήμ, κάστανο, τραγανό φαγόπυρο, λάδι φουντουκιού.
Jerusalem artichoke cream, chestnut, crispy buckwheat, hazelnut oil.

Langoustine & Citrus

Καραβίδα σε τραγανή κρούστα, κρέμα λεμονιού, beurre blanc εσπεριδοειδών, σχοινόπρασο.
Crispy langoustine, lemon cream, citrus beurre blanc, chives.

01 — SAINT-JACQUES CRUDO

Χτένι, κρέμα κουνουπιδιού, πράσινο μήλο, vinaigrette σαμπάνιας, χαβιάρι.
Scallop crudo, cauliflower cream, green apple, Champagne vinaigrette, caviar.

02 — LOTTE ROYALE

Πεσκανδρίτσα, σελινόριζα, σαφράν, εσπεριδοειδή.
Monkfish, celeriac, saffron, citrus.

03 — RAVIOLO DI ANATRA

Χειροποίητο raviolo πάπιας, κρέμα σελινόριζας, jus πάπιας, καραμελωμένο αχλάδι, φασκόμηλο.
Handmade duck raviolo, celeriac cream, duck jus, caramelised pear, sage.

04 — FILET DE VEAU ROYALE

Φιλέτο μόσχου, foie gras, μανιτάρια morel, αγκινάρα, σάλτσα Madeira.

05 — PARIS-BREST | THE NEW YEAR'S VASILOPITA

Ζύμη choux, κρέμα πραλίνας, γιορτινή εκδοχή της βασιλόπιτας.

WINES | ΚΡΑΣΙΑ

Κτήμα Γεροβασιλείου, Sauvignon Blanc, Επανομή
Ktima Gerovassiliou, Sauvignon Blanc, Epanomi

Κτήμα Γεροβασιλείου, Ξινόμαυρο ροζέ, Επανομή
Ktima Gerovassiliou, Xinomavro Rosé, Epanomi

Άβατον, Κτήμα Γεροβασιλείου, Λημνιό – Μαυροτράγανο – Μαυρούδι, Επανομή
Avaton, Ktima Gerovassiliou, Limnio – Mavrotragano – Mavroudi, Epanomi

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