CLOCHARD
ALPHA

NEW YEAR'S LUNCH

1.1.2027

Champagne Louis Roederer Brut

01 — RATATOUILLE TART

Τραγανή τάρτα με μεσογειακό ratatouille λαχανικών, αρωματικά βότανα, μαύρο χαβιάρι.
Crispy tart with Mediterranean vegetable ratatouille, aromatic herbs, black caviar.

02 — PUMPKIN VELOUTÉ

Βελούδινη σούπα κολοκύθας, ψητή κολοκύθα, χειμωνιάτικα αρώματα.
Creamy pumpkin velouté, roasted pumpkin, winter aromatics.

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

Osso Buco Royale
Μοσχαρίσιο κότσι αργομαγειρεμένο, κρεμώδες ριζότο σαφράν, gremolata λεμονιού, συμπυκνωμένο jus μοσχαριού.
Slow-braised veal shank, creamy saffron risotto, lemon gremolata, veal jus.

Braised Lamb
Ελληνικό αρνάκι αργομαγειρεμένο, αποξηραμένα φρούτα, πουρές πατάτας, σάλτσα από το μαγείρεμά του.
Slow-braised Greek lamb, dried fruits, mashed potatoes, rich braising jus.

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.

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