



asteria glyfadas

# Christmas at Ark

## MENΟΥ ΠΑΡΑΜΟΝΗΣ ΧΡΙΣΤΟΥΓΓΕΝΩΝ CHRISTMAS EVE MENU

Τιμή / Price: 70€ κατ' άτομο / per person

### ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ | FIRST DISH

Σούπα πατάτας με χαρούπι,  
αυγό ορτυκιού και κρέμα πικραμιγδαλο

Carob potato soup, quail egg  
and bitter almond cream

### ΔΕΥΤΕΡΟ ΠΙΑΤΟ | SECOND PLATE

Γαλοπούλα με σάλτσα κονιάκ Metaxa,  
κάστανα, κρεμμύδια, μανιτάρια  
και ρύζι με τη γέμισή της

Turkey with Metaxa brandy sauce,  
chestnuts, onions, mushrooms  
and rice with its filling

### ΤΡΙΤΟ ΠΙΑΤΟ | THIRD PLATE

Μαριναρισμένα κεράσια, ανθότυρο,  
σορμπέ δίκταμο και σαλάτα κάρδαμο  
Marinated cherries, anothytiro,  
dittany sorbet and cardamom salad

### ΤΕΤΑΡΤΟ ΠΙΑΤΟ | FOURTH PLATE

Μαύρος χοίρος φτιαγμένος σαν καβουριάς με ρίγανη,  
ραγού ρόδι και αμύγδαλο, σταφύλια, χουρμάδες,  
κουκουνάρια και πουρές από καρότο και μήλο

Black pig made like a crab with oregano,  
ragout pomegranate and almond, grapes, dates,  
pine nuts and carrot and apple puree

### ΕΠΙΔΟΡΤΙΟ | DESSERT

Κορμός σοκολάτας και καραμέλας,  
sabayon σαφράν και Baileys με κόκκινα φρούτα  
Chocolate and caramel trunk, saffron sabayon  
and Baileys with Red fruits

## WINE PAIRING

Τιμή / Price: 38€ κατ' άτομο / per person

### **Vioigner**

Κτήμα Παλυβού  
Palivos Estate

### **Μοσχοφίρο Nature**

Οινοποιεία Μπουτάρη

### **Moschofilero Nature**

Winery Boutaris

### **Αγιωργίτικο Βυσσινόκηπος**

Κτήμα Παλυβού

### **Agiorgitiko Visinokipos**

Palivos Estate

### **Εινόμαυρο Exceptional 2011**

Οινοποιεία Μπουτάρη

### **Χινόμαυρο Exceptional 2011**

Winery Boutaris

### **Ιουλιάτικο**

Οινοποιεία Μπουτάρη

### **Iouliatiko**

Winery Boutaris