

# μενι

## **Καλωσόρισμα με Rosé Champagne**

*Welcome with Rosé Champagne*

## **Σούπα παρμαντιέ με ψητές καραβίδες και ελαιόλαδο μυρωδικών**

*Parmantier soup with roasted crayfish and herb-scented virgin olive oil*

## **Δροσερό μπουκέτο από σαλάτες με ρόκα, σπανάκι, baby λαχανικά,**

**ζεστό κατοικίσιο τυρί και βινεγκρέτ κόκκινων φρούτων**

*Bouquet of fresh rocket, spinach, baby vegetables, grilled goat's cheese and red berry vinaigrette*

## **Εσκαλόπ φιλετάκια από μοσχάρακι γάλακτος**

**σε ριζότο μυρωδικών, πράσινα σπαράγγια**

**και σάλτσα από κρασί Vinsanto**

*Escalope of tender veal on herb risotto,*

*green asparagus and Vinsanto wine sauce*

## **Κύλινδρος με σοκολάτα γάλακτος**

**σε τραγανό φγιεντίν, φρούτα του πάθους**

**και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης**

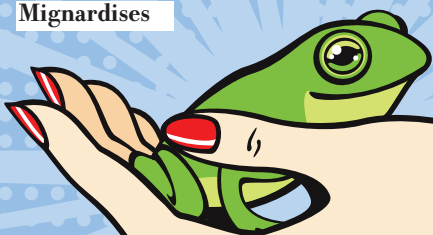
*Milk chocolate cylinder on crunchy feuillentine,*

*passion fruit and Madagascar vanilla ice cream*

## **Καφές, Τοαί**

*Coffee, tea*

**Mignardises**



Τιμή: €40,00 άτομο  
Price per person: €40,00

**PALLAS ATHENA**

GRECOTEL BOUTIQUE HOTEL