

M E N O Y



Δευτέρα 22 Ιουλίου 2019

CHEFS:

Μάικ Παπαφίλης
Σταμάτης Μισομικές, Γιώργος Τρουμούχης

SOMMELIER:

Δημήτρης Δανελλάκης

ΜΕΓΑΛΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ:

Caterplus • Christodoulides • Delifrance • Kozas Food Services • Θαλασσινός Κήπος - Kamiros Fish

ΧΟΡΗΓΟΙ:

Afric Γενική Εμπορική • Ariston Rhodes • ΕΛΕΤΡΟ • Κωστόπουλος HORECA
Rammos Food Services • AMDA Consulting • 4Chef

ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΕΣ:

CAIR • Enoteca Emery • Enoteca Di Rodi • Μελισσοκομική Δωδεκανήσου
M.Z. Μισσίκος • Nespresso • O-life • S.Pellegrino - Aqua Panna

Το Local Gourmet Festival 2019 είναι μία από τις δράσεις που στηρίζει η Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου στο πλαίσιο του τίτλου της Γαστρονομικής Περιφέρειας της Ευρώπης για το 2019.

ΚΑΛΕΣΜΑΤΑ

Ranisses à la harissa (ΜΠ*)
Περικαφτή σαν ριζότο με χτένια (N*)
Sorbet τομάτας πούδρα από λεμόνι yuzu (ΜΠ)
Πιπιές, ντομάτα, ροδοσταμιά (N)

* * * * *

Γαριδάκι Λινδιακό με πράσινη φάβα, φύλλο αρακά και μελισσόχορτο (N)
Τσιπούρα με φρέσκα μυρωδικά και αβοκάντο κουλί φιστικιών Αιγίνης με lime (ΜΠ)

* * * * *

Βακαλάος πλακί με ξεροχύμηση, πράσο και ταραμά (N)
Περιστέρι ψητό, ελιές καλαμών, κολοκυθοανθός γεμιστός με foie gras (ΜΠ)

* * * * *

Γιαπράκι Κολοχτύπα με σέσκουλα και σταφύλι Ασπραθύρι (N)

* * * * *

Πεταλούδες με ξυλοκέρατα, μπανάνα και υδρόμελο (N)
Σύκα ψητά με βανίλια, ελαφριά κρέμα φρέσκου ανθότυρου, παγωτό καραμέλα και δεντρολίβανο (ΜΠ)

ΚΕΡΑΣΜΑΤΑ

Κολοσσός (N)

Τα πιάτα του δείπνου συνοδεύουν το ελαφρώς ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό S.Pellegrino
και το μη ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό Acqua Panna.

Τιμή μενού: € 85

(*) ΜΠ: Πιάτο του Μάικ Παπαφίλη | N: Πιάτο του Noble