

Δευτέρα 24 Ιουλίου 2023

CHEFS

Fran Agudo – Εστιατόριο Mont Bar
Τρουμούχης Γιώργος, Κουγιός Σπύρος – Pastry Chef Noble: Κορωνάιος Μάριος

SOMMELIER

Καρανικόλας Αλέξανδρος

MENΟΥ

Καλέςματα

Καναπέ κοτόπουλο και καλαμάρι (*F.A)
Τοστ από λαυράκι σεβίτσε (F.A)
Μεδούλι βοδινού, αχινός και κόκκινο μήλο (*N)
Σαμπλέ με παστό αυγό σε παλαιωμένα σόγια και χοιρινό (N)

Κοιλιά τόνου με γαλάκτωμα κουκουνάρι (F.A)

‘Από το βουνό στη θάλασσα’ πιταρούδι καβούρι και μανιτάρια (N)

Καλκάνι με beurre blanc και χαβιάρι (F.A)

Ιβηρική χοιρινή riluma με buttermilk, περικαφτή με γλάσο από χέλι και πράσο (N)

Mille-feuille φουντούκι και Pedro Ximénez (F.A)

Νεροκολοκύθα, πιπέρι Εσπελέτ, μανταρίνι και ελαιόλαδο (N)

Κεράσματα

Μισοπαγωμένο ροδάκινο και μαύρο τσάι (F.A)
Μήλο με χαμομήλι (N)

**Τιμή μενού με σύζευξη κρασιού: 150,00€ ανά άτομο
(*) – F.A: Πιάτο του Fran Agudo / N: Πιάτο του Noble**