



ΜΕΝΟΥ “ΡΕΒΕΓΙΟΝ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ” 24/12/2025

ΓΛΥΚΟ ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

Λικέρ κόκκινου κρασιού από τον αμπελώνα μας, συνοδεία από

λαχταριστές μπουκίτσες επιλογής του CHEF

ΤΡΑΓΑΝΗ ΦΩΛΙΑ

Γέμιση γαλοπούλας, ξινό-μυζήθρα, ανθότυρο και κρέμα κάστανου με σάλτσα
κράνμπερι

ΒΕΛΟΥΔΙΝΗ ΣΟΥΠΑ ΚΡΕΜΑ ΚΟΥΝΟΥΠΙΑΙ

Chutney μήλου, ρόδι, “χώμα”, μπέικον, κρουτόν κρεμμυδιού

ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΟ ΜΠΟΣΤΑΝΙ ΜΕ ΔΥΟ ΣΑΛΤΣΕΣ

Τραγανά φύλλα, ψητό παντζάρι, φιλετίνια εσπεριδοειδών, φρέσκο καρύδι, κρέμα
φέτας με μέντα

ΣΟΡΜΠΕ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ

ΜΠΡΑΙΖΕ ΜΟΣΧΟΥ

Πουρές μαϊντανού, μελωμένο ψητό αχλάδι με φιστίκι Αιγίνης, καρότο Vichy,
φλούδες Saint Michalis, σάλτσα μαύρης μπύρας με Λουίζα

ΓΙΟΡΤΙΝΟ TRIFLE

Λευκή σοκολάτα, σμέουρα, γεύση μελομακάρονο, οξύμελο, crumble αμυγδάλου

Η ΧΡΕΩΣΗ ΕΙΝΑΙ €60,00 ΑΝΑ ΑΤΟΜΟ



ΜΕΝΟΥ “ΡΕΒΕΓΙΟΝ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ” 31/12/2025

ΓΛΥΚΟ ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

Λικέρ ροζέ κρασιού από τον αμπελώνα μας, συνοδεία από λαχταριστές μπουκίτσες επιλογής του CHEF

ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ σε ΤΑΡΤΑ

Τραχανάς, γιαούρτι, μυρωδικά, ξινό-μυζήθρα

ΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ

Μάγουλο μόσχου, ginger, φιστίκι Αιγίνης, φρέσκια κρέμα, λάδι μαϊντανού, μπούκοβο, σπαστό φρύγανο

ΠΡΑΣΙΝΟ ΠΕΡΙΒΟΛΙ

Iceberg, σπανάκι, ρόκα, ντοματάκι γλασέ, φουντούκι, Βινεγκρέτ πορτοκάλι, σταφίδες, ψητό μανούρι

ΣΟΡΜΠΕ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ

ΓΑΣΤΡΑΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΡΑΓΟΥ

Πατάτα ρουστίκ, King oyster, λαχανάκια Βρυξελλών, καροτήνια, σάλτσα μπέικον

GRANDE SOUX

Μούς σοκολάτας με ελαιόλαδο, κάστανο και μύρτιλα, βραχάκια κακάο με αμύγδαλα, σιρόπι σφένδαμου και ανθός αλατιού

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ

Η ΧΡΕΩΣΗ ΕΙΝΑΙ €60,00 ΑΝΑ ΑΤΟΜΟ