



THREE SIXTY

GYTHEIO

*New Year's Eve Menu*

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΟΥ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΣΟΓΙΑΣ, ΦΥΛΛΑ ΑΓΡΙΑΣ ΡΟΚΑΣ,  
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ & ΠΟΣΕ ΑΥΓΟ ΜΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ

MUSK CARPACCIO MARINATED IN SOY SAUCE, WILD ROCKET LEAVES, CRETAN  
GRUYERE & POACHED EGG WITH SPICE CRUST

ΕΠΟΧΙΑΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΨΗΜΕΝΑ ΣΕ ΚΟΚΟΤΙΕΡΑ ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ  
SEASONAL VEGETABLES ROASTED IN A TRUFFLE COCKTAIL MAKER

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ, ΚΑΣΤΑΝΑ, ΨΗΤΟ ΧΑΛΟΥΜΙ & ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΑΠΟ ΤΑΧΙΝΙ  
SALAD WITH BEETROOT, CHESTNUTS, GRILLED HALLOUMI & TAHINI VINAIGRETTE

ΧΟΙΡΙΝΟ ΙΒΕΡΙΚΟ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΚΟΠΗΣ, ΛΑΧΑΝΟ ΨΗΜΕΝΟ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ, ΜΟΥΣ  
ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ & ΣΑΛΤΣΑ ΠΙΠΕΡΟΡΙΖΑΣ  
PORK IBERICO FRENCH CUT, GRILLED CABBAGE, CELERIAC MOUSSE  
& GINGER SAUCE

Ή

ΤΡΑΓΑΝΟ ΣΤΗΘΟΣ ΠΑΠΙΑΣ ΜΕ ΣΜΕΟΥΡΑ, ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ,  
ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ ΚΑΙ ΚΑΡΟΤΑ  
CRISPY DUCK BREAST WITH RASPBERRIES, ORANGE JAM,  
MASHED POTATOES AND CARROTS.

ΣΟΚΟΛΑΤΑ GANACHE ΜΕ CREMEUX ΑΠΟ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ  
CHOCOLATE GANACHE WITH FOREST FRUIT CRÈMEUX