



HOTEL
GRANDE BRETAGNE
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Athens

Παραμονή Πρωτοχρονιάς 31 / 12 / 2008

GB Corner Menu

Απεριόριστη κατανάλωση σαμπάνιας
MOËT & CHANDON Brut Impérial

Ζελέ από ντομάτα με φρέσκες καραβίδες,
μous κόκκινης πιπεριάς με βασιλικό

Σαλάτα από αστακό με φράουλες
και σαμπάνια MOËT & CHANDON

Φιλέτο από λαυράκι "a la plancha",
αγκινάρες σε βούτυρο και χαβιάρι Σεβρούγκα

Σορπέ από σαμπάνια "Blanc de Blanc"

Φιλέτο από μοσχαράκι
με φρέσκια μαύρη τρουφά,
πατάτες "La Ratte" κοντφί και συκώτι πάπας

Τυρί "Fourme d'Ambert" με αχλάδι ποσέ
και κόκκινο κρασί

Πρωτοχρονιάτικη έκπληξη
με σοκολάτα "Grand Cru"

Καφές ή τοάι
Mignardises

Τιμή ανά άτομο: €265
Παιδιά: €45 (κάτω των 12)

GB Roof Garden Menu

Απεριόριστη κατανάλωση σαμπάνιας
MOËT & CHANDON Brut Impérial

Καρπάτοι από χτένια με μαύρη τρουφά

Κρέμα από άγρια ραντάρια πορτοίνι σε φύλλο

"Mille-Feuille" από συκώτι πάπας
με πράσινο μήλο και σος κρασιού "Barolo"

Ριζότο με αστακό, πράσινα σημαράγγια
και χαβιάρι "Oscietra"

Σορπέ με γλυκάνιο

Μενταγιόν από μοσχαράκι γκραπιναρισμένα
με παρμεζάνα, πουρέ από σέλερυ, πατάτες
σε στυλ "crème caramel"
και σος "Brunello di Montalcino"

Συριφωνία από τον Chef Patissier

Καφές ή τοάι
Mignardises

Τιμή ανά άτομο: €425

Οι πιές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνοις

Grand Ballroom Menu

Απεριόριστη κατανάλωση σαμπάνιας
MOËT & CHANDON Brut Impérial

Αμιούς μπούς
Φρέσκο "spring roll" γεμιστό
με κανικότο σολομό και λάδι
από σπόρο κολοκύθας

Κουφρέτο με τερίνα από συκώτι πάπας,
μαριναρισμένο καρπάτσιο τόνου,
χαβιάρι Σεβρούγκα σερβίρισμένο
σε αυγό ορτυκιού, ντομάτα με μοταρέλα

Σούπα από κράμψη με λάδι τρουφάς
και καβούρι "won ton"

Σουβλάκι από χτένια
και φιλέτο γλώσσας με σάλσα μάνγκο

"Sherbet" πράσινου μήλου με Καλβαντός

Φιλέτο από μοσχαράκι, μανταρίνια πορτοίνι
με κρέμα γάλακτος και πατάτες "Savoyard"

Mous σοκολάτα "Jivara" με φρούτα του πάθους,
μπικότο φουντουκιού και "coulis" από μάνγκο

Καφές ή τοάι
Πραλίνες

Τιμή ανά άτομο: €345