

**Business Menus (6 pax-6 άτομα)**

**CONTINENTAL**

**Risotto with pumpkin cream & eschalot**

Ριζότο με κρέμα κολοκύθας & eschalot

\*

**Fresh salad leaves with avocado**

Φρέσκα φύλλα σαλάτας με αβοκάντο

\*

**Fresh salmon fillet in parmesan crust & grilled seasonal vegetables**

Φρέσκο φιλέτο σολομού σε κρούστα παρμεζάνας & εποχιακά λαχανικά στη σχάρα

\*

**Chocolate soufflé with vanilla ice cream**

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια

**MEDITERRANEAN**

**Fresh ravioli with prosciutto cream**

Φρέσκα ραβιόλια με κρέμα προσούτο

\*

**Rocket salad with parmesan & cherry tomatoes**

Σαλάτα ρόκα με παρμεζάνα & ντοματίνια

\*

**Grilled chicken with mavrodaphne sauce**

Κοτόπουλου στη σχάρα με σάλτσα μαυροδάφνης

\*

**Walnut cake with vanilla ice cream and warm chocolate sauce**

Κέικ καρύδας με παγωτό βανίλια και ζεστή σάλτσα σοκολάτας

**GREEK**

**Prawns in lemon-saffron sauce with wild rice**

Γαρίδες σε σάλτσα λεμονιού-σαφράν με άγριο ρύζι

\*

**Variety of seasonal greens with pine nuts, raisins & walnuts**

Ποικιλία εποχιακών χόρτων με καρύδια, σταφίδες και καρύδια

\*

**Pork Fillet with potatoes, rosemary and mavrodaphne wine**

Χοιρινό φιλέτο με πατάτες, δεντρολίβανο και κρασί Μαυροδάφνη

\*

**Sesame tulip and masticha ice cream**

Παγωτό τουλίπα σουσαμιού και μαστίχα

180€ (6 pax-6 άτομα)