



NEW YEAR'S GALA DINNER

Anza's Festive Welcome Drink

Amuse Bouche

Μακαρόν τρούφας με κρέμα μανιταριού και πούδρα βασιλομανιταρου
Amuse Bouche

Truffle macaron with mushroom cream and porcini powder

Σούπα παρμαντιέ

χτένι ψητό και “στάχτη” πράσου

Parmentier soup

roasted scallop and leeks “ash”

Σαλάτα mesclun

ψητό Μαστέλο Χίου, ρόδι, καβουρδισμένο πεκάν, πράσινο μήλο σε ζύμωση και
ντρέσινγκ μούστου

Mesclun salad

grilled “Mastelo” from Chios, pomegranate, roasted pecan
walnuts, green fermented apple and Must dressing

Χριστουγεννιάτικη τάρτα

γέμιση παραδοσιακής κρεατόπιτας, κουκουνάρι και παγωτό ελαιόλαδου

Christmas tart

traditional meat pie filling, pine nuts and olive oil ice cream

Μοσχαρίσιο Black Angus Rib-eye

νιόκι γεμιστά με porcini, μανιτάρια και σάλτσα κρασιού κουμανδάρια

Beef Black Angus Ribeye

gnocchi, mushrooms and commandaria wine sauce

Κορμός σοκολάτας Valhrona

ζεστή σάλτσα καραμέλας αρωματισμένη με ρούμι και φραγκοστάφυλα

Valhrona chocolate trunk

warm caramel sauce, flavored with rum and gooseberries

Τιμή/Price: : 70 € / Άτομο/Person

(Εξαιρούνται τα ποτά/Drinks not Included)

