

SOLETO

New Year's Eve
menu 2020

by Chef

Efstratios Kalathakis

PRE STARTER

*Γαρίδα τυλιγμένη με κανταΐφι σε Waldorf σαλάτα
με καρύδια & σάλτσα πράσινης παπάγιας*

STARTER

*Ταρτάρ σολομού με ζελέ μαστίχας, βασιλικό καβούρι με τζίντζερ
& μοσχολέμονο, σερβίρεται με φύτρες λουλουδιών*

FIRST COURSE

*Καπνιστό φιλέτο πάπιας, σερβίρεται με φύλλα μυρωδικών,
κρέμα από butter rumphkin, πίκλες από red berries
& αλατισμένους ηλιόσπορους*

SECOND COURSE

*Κριθαρότο με βασιλικά χτένια, τσιλί & τσιπς από ζαμπόν
Serafo, σερβίρεται με σάλτσα σαμπάνιας & στρείδια*

MAIN COURSE

*Φιλέτο μοσχαρίσιο Black Angus σε ταλιάτα, σερβίρεται με πουρέ
πατάτας Περού αρωματισμένη με λάδι τρούφας & σάλτσα από
το ζωμό του με αρώματα "foies gras" & μπρόκολο Ρομανέσκο*

DESSERT

*Moelleux σοκολάτας με πραλίνα, φρούτα του δάσους
& σμέουρα, καραμελωμένα φουντουκιά, γρανίτα βατόμουρο
& αφρό βανίλιας*



SOLETO

New Year's Eve
menu 2020

by Chef
Efstratios Kalathakis

PRE STARTER

*Kataifi shrimp on a coconut Waldorf salad
with green papaya sauce*

STARTER

*Salmon tartar with mastic jelly, king crab
with ginger & lime, served with flower buds*

FIRST COURSE

*Smoked duck fillet served with herbs, butter pumpkin
cream, red berry pickles & salted sun flower seeds*

SECOND COURSE

*Barley with royal scallops, chili & Serano hum
chips, served with champagne sauce & oysters*

MAIN COURSE

*Tagliata from beef fillet Black Angus, served with Peru
potatoes puree flavored with truffle oil & sauce from
his broth flavored with foies gras & romance broccoli*

DESSERT

*Chocolate Moelleux with praline, forest fruits
& berries, caramelized hazelnuts, blackberry granite
& vanilla foam*