

# SOLETO

# Christmas menu 2019

by Chef Efstratios Kalathakis

## PRE STARTER

*Carpuccino καραμελωμένου φινόκιο με καραβίδες  
& γλυκό ροζ πιπέρι*

## STARTER

*Foie gras με ζελέ άγριας φράουλας, crumble από φιστίκι  
Αιγίνης, καραμελωμένο κυδώνι & σταγόνες μαύρης σοκολάτας*

## FIRST COURSE

*Σούπα βελουτέ από άγρια μανιτάρια "Karljohan",  
σερβίρεται με ραγού από άγρια μανιτάρια του δάσους,  
μαύρο καρότο & λουλουδάκια "cress"*

## SORBET

*Sorbet μάνγκο με σιρόπι δυόσμου*

## MAIN COURSE

*Φιλέτο μοσχαρίσιο Wellington σε τραγανό φύλλο σφολιάτας  
με γέμιση από μανιτάρια του δάσους & μουστάρδας Dijon,  
σερβίρεται με πουρέ παντζάρι, πατατούλες Περού, κεράσια σε  
γλυκό κρασί Σάμου & σάλτσα μαύρου πιπεριού*

## DESSERT

*Creme brulee Royal με φρέσκια βανίλια & καστανή υγρή  
ζάχαρη, σερβίρεται με δροσερό sorbet βατόμουρο, τρίμμα από  
μπισκότο βουτύρου & καραμελωμένα αμύγδαλα*