

# Kmas



edition

v o l . 2 . 3

Designed by K.Spanopoulos  
Powered by Plain Food

# Festive

M E N U S

## Σούπες

Επιλέξτε ένα από τα παρακάτω!

Κρέμα σελινόριζας με κομποτέ σέλερυ, πράσινο μήλο & guanciale

Κρέμα κολοκύθας με άχυρο πατάτας, κρουτόν χαρούπι & πούδρα chorizo

Βελουτέ κάστανο με μανιτάρι & sour cream αρωματισμένο με τρούφα

## Σαλάτες

Επιλέξτε ένα από τα παρακάτω!

Baby ρόκα, σπανάκι, cranberries, brie, μήλο, σουσάμι, ρόδι & vinaigrette κόκκινων φρούτων

Πολύχρωμη κινόα, μαριναρισμένος σολομός, avocado, 'άχυρο' γλυκοπατάτας & honey ginger mustard

Ceasars με καρδιές μαρουλιού, κοτόπουλο, παρμεζάνα, crispy προσούτο, καλαμπόκι & croutons

Χριστουγεννιάτικη warldolf με λάχανο, καρότο, καβούρι, ξηρούς καρπούς, μάνγκο & ρόδι

## Ορεκτικά

Επιλέξτε ένα από τα παρακάτω!

Τάρτα με πράσο & γραβιέρα ωρίμανσης

Τάρτα με καραμελωμένο αχλάδι, τυριά & φασκόμηλο

Τάρτα κολοκύθας με τυριά, κρεμμύδι & guanciale

Ανοιχτή πίτα με σπανάκι, φέτα, μυρώνια & ανθότυρο

Χριστουγεννιάτικη κρεατόπιτα με κιμά, χουρμάδες, κάστανα & δαμάσκηνα

Λαχανοντολμάδες γεμιστοί με κιμά & κρέμα λεμόνι

Λαζάνια με ουρά μόσχου ραγού & μπεσαμέλ τρούφας

Αλμυρό κιουνεφέ με φέτα, καρύδι & σιρόπι σφενδάμου

## Κυρίως

Επιλέξτε ένα από τα παρακάτω!

Ρολό κατσικάκι σε κρούστα μυρωδικών

Black Angus brisket αργομαγειρεμένο 12 ώρες με μπαχαρικά, συνοδεύεται με sauce bearnaise

Χοιρινό κότσι αργοψημμένο με μαύρη μπύρα, συνοδεύεται με κυδώνια γλασέ

Μοσχαρίσια μάγουλα χιουνγκιάρ με δαμάσκηνα

Γουρουνάκι γάλακτος, porchetta μεμανιτάρια & μυρωδικά +70€

Beef Wellington μεμανιτάρια, προσούτο & sauce Perigourdine +100€

Παραδοσιακή γαλοπούλα με γέμιση κιμά, κάστανα & cranberry sauce +80€

## Συνοδευτικά

Επιλέξτε δύο από τα παρακάτω!

Πατάτες baby με πάπρικα & θυμάρι

Πουρές γλυκοπατάτας gratine

Χειμωνιάτικα λαχανικά: καρότο, παστινάκι, παντζάρι, μπρόκολο Romain

Κρέμα σελινόριζας με παρμεζάνα

Κρέμα μελιτζάνας με παλαιωμένο cheddar

Άγριο ρύζι με λαχανικά, κουκουνάρι & αποξηραμένα μούρα

## Γλυκές Απολαύσεις

Επιλέξτε ένα από τα παρακάτω!

Εικονική γάστρα σοκολάτας

Χριστουγεννιάτικο τελάρο έκπληξη +20€

Χριστουγεννιάτικος κορμός σοκολάτας

Apple pie με αλμυρή καραμέλα

Φιστίκι Αιγίνης κόκκινα φρούτα φράουλα λεμόνι

Τάρτα με 3 υφές σοκολάτας

Mont Blanc με κάστανο & βανίλια Μαδαγασκάρης

Βασιλόπιττα

**350€ για 6 άτομα** \*40€ για κάθε επιπλέον άτομο



# Λίνας champagne

FIRST BITE KIT

## Βρεμιαση Plateau

τυριών και αλλαντικών

Προσούτο μαύρου δάσους, Pastrami μόσχου,  
γαλοπούλα με τρούφα, gorgonzola, burrata με βασιλικό,  
κατσικίσιο με πιπέρια, stilton με cranberries, πατέ χήνας,  
καβούρι avocado σολομός, χέλι μάνγκο, chutneys κριτσίνια, φρούτα.

**150€** Μεγάλο Plateau & **100€** Μικρό Plateau



Όλα τα εδέσματα παραδίδονται  
σε κουτιά πολυτελείας & ειδικά σκεύη  
που μπορούν να θερμανθούν.



Απαραίτητη προϋπόθεση η παραγγελία σας  
να δοθεί τουλάχιστον 3 ημέρες πριν.



Όλες οι παραδόσεις πραγματοποιούνται  
μέχρι τις 20:00 την ίδια ημέρα



Τα σκεύη συλλέγονται μετά από 2 ημέρες.



Κόστος αποστολής 20€ για παραγγελίες  
κάτω των 150€ εντός Αθηνών.



Σε όλες τις προ παραγγελίες μέχρι 10/12  
**ΔΩΡΟ 2 ΦΙΑΛΕΣ CYRUS ONE**

★ Κτήμα tour Melas ερυθρό! ★