

24.2.18

MENΟΥ

Amuse Bouche των σεφ

Κόκκινο λάχανο με τρούφα, φουαγκρά, καβουρδισμένα αμύγδαλα και πέρλες βαλσάμικου
Domaine Costa Lazaridi – Semillon 2016 / Ονομασία προέλευσης: ΠΓΕ Δράμα

Λαυράκι sous vide με καψαλισμένη πέτσα, καπνιστά καρότα με τρούφα σε ζωμό κουνελιού
Αμέθυστος Fume 2016 / Ονομασία προέλευσης: ΠΓΕ Δράμα

Μοσχαρίσιο καρέ με πούδρα ελιάς και τρούφας, σελινόριζα ποσέ σε ζωμό
και σαμπαγιόν μανιταριών μαύρης τρομπέτας

Οινότρια Γη – Cabernet Αγιωργίτικο 2015 / Ονομασία προέλευσης: ΠΓΕ Αττική

Τάρτα σφολιάτας με γαλλικό μπρι, τρούφα, ποσέ αχλάδι και σορμπέ vinsanto
Domaine Costa Lazaridi – Merlot 2017 / Ονομασία προέλευσης: ΠΓΕ Δράμα

Ζωμός παντζαριού με τρούφα, κρέμα μασκαρπόνε και μαρένγκα λεμονιού σε υγρό άζωτο
Μέθεξις απόσταγμα σταφυλής Μοσχάτο

Migniardise των σεφ

Τιμή 88€ κατά άτομο

Executive chef: Μίλτος Αρμένης
Guest chef: Jerome Serres

Για περισσότερες πληροφορίες και κρατήσεις :
T: 210 6202475 | E: reservation@kastelorizo.com.gr