

 : touch

Dips and Bar Food

Φρέσκα λαχανικά με ντιπ
Fresh vegetable sticks with dip

Δύο είδη σπιτικά Tortillas με ντιπ Guacamole
Two kind of tortillas with Guacamole dip

Κρύα / Cold

Μπρουσκέτα με τομάτα, μοτσαρέλα και βασιλικό
Bruschetta with tomato, mozzarella and basil

Ψητή πατάτα με κρέμα τυριών και λιαστή τομάτα
Baked potato with cream cheese and sun dried tomato

Ζεστά / Hot

Γαρίδα πανέ σε πολέντα με γλυκόξινη σάλτσα
Pan fried shrimp in polenta with sweet & sour sauce

**Κροκέτα από κατσικίσιο τυρί με
σάλτσα από γλυκές πιπεριές**
Goat's cheese croquette with sweet peppers sauce

**Ραγού από χοιρινό μπρεζέ σε τортίγια
με τομάτα και τυρί Ασιάγκο**
Braised pork wrapped in tortilla with tomato and Asiago cheese

Κοτόπουλο πανέ με κορν φλέϊκς και σάλτσα κάρι
Pan fried chicken with corn flakes and curry sauce

Ανοιξιάτικα ρολά με μοσχάρι, λαχανικά και γλυκόξινη σάλτσα
Beef spring rolls with sweet & sour sauce

Επιδόρπια / Desserts

**Ποικιλία από mini Επιδόρπια
(Παγωτίνια, Mignardises)**
*Mini desserts
(Mini Ice cream, Mignardises)*



: unity

Dips and Bar Food

Φρέσκα λαχανικά με ντιπ*Fresh vegetable sticks with dip***Αραβικές πίτες με ντιπ τυριών***Arabic pita breads with cheese dip*

Κρύα / Cold

Σολομός balic σε μπλινις με μπρικ*Salmon balic with blinis and salmon roe***Μπρουσκέτα με μοσχάρι καρπάτσιο, ρόκα και Παρμεζάνα***Bruschetta with beef carpaccio, arugula and Parmesan***Ταρτάρ τόνου σε τραγανό wonton***Tuna tartare on a crispy wonton*

Ζεστά / Hot

Γαρίδα πανέ σε πολέντα με γλυκόξινη σάλτσα*Pan fried shrimp in polenta with sweet & sour sauce***Πίτσα με μανιτάρια, μοτσαρέλα, τομάτα, πιπεριές και βασιλικό***Pizza with mushrooms, mozzarella, tomato, peppers and basil***Ραγού από χοιρινό μπρεζέ σε tortilla με τομάτα και τυρί Ασιάγκο***Braised pork wrapped in tortilla with tomato and Asiago cheese***Σουβλάκι μοσχάρι Teriyaki με σάλτσα Satay***Beef skewer Teriyaki with Satay sauce***Πουγκί με γέμιση κοτόπουλο και γλυκόξινη σάλτσα***Chicken ragoon with sweet & sour sauce*

Επιδόρπια / Desserts

**Ποικιλία από mini Επιδόρπια
(Παγωτίνια, Mignardises)***Mini desserts**(Mini Ice cream, Mignardises)*

 : infinity

Dips and Bar Food

Φρέσκα λαχανικά με ντιπ*Fresh vegetable sticks with dip***Ποικιλία από κριτσίνια και ντιπ με τυρί Φιλαδέλφια, λιαστή τομάτα και μυρωδικά***Assortment of crispy breads and dip with Philadelphia cheese, sun dried tomato and flavorings*

Κρύα / Cold

Wrap με κοτόπουλο, ρόκα και αβοκάντο*Chicken wrap with arugula and avocado***Μπρουσκέτα με τομάτα, μοτσαρέλα και βασιλικό***Bruschetta with tomato, mozzarella and basil***Ταρτάρ τόνου σε τραγανό wonton***Tuna tartar on a crispy wonton***Σολομός balic σε μπλινις με μπρικ***Salmon balic with blinis and salmon roe*

Ζεστά / Hot

Γαρίδα πανέ σε πολέντα με γλυκόξινη σάλτσα*Pan fired shrimp in polenta with sweet & sour sauce***Πίτσα με προσούτο, μοτσαρέλα και βασιλικό***Pizza with prosciutto, mozzarella and basil***Πουγκί με γέμιση κοτόπουλο και γλυκόξινη σάλτσα***Chicken rangoon with sweet & sour sauce***Σουβλάκι μοσχάρι Teriyaki με σάλτσα Satay***Beef skewer Teriyaki with Satay sauce***Ραγού από χοιρινό μπρεζέ σε τортίγια με τομάτα και τυρί Ασιάγκο***Braised pork wrapped in tortilla with tomato and Asiago cheese***Σουβλάκι από σολομό Teriyaki***Salmon Teriyaki skewer***Μινι Κις Λωρέν με μπέικον και πράσο***Mini Quiche Lauren with bacon and leek*

Επιδόρπια / Desserts

Ποικιλία από mini Επιδόρπια**(Παγωτόνια, Mignardises, «Ξυλάκι» με σοκολάτα γάλακτος, Τάρτα λεμόνι)***Mini desserts (Mini Ice cream, Mignardise, Milk chocolate lollipop, Lemon tartlets)*

 : time

Ορεκτικά & Σαλάτες / Appetizers & Salads

Ανάμεικτη σαλάτα με σπιτική βινεγκρέτ

Mixed salad with homemade vinaigrette dressing

Ρόκα με Βοσποσσίσι μοτσαρέλα, τομάτα και βινεγκρέτ βαλσάμικο

Arugula salad with baby mozzarella, tomato and balsamic vinaigrette

Σαλάτα του Καίσαρα με φρέσκο κοτόπουλο

Caesar Salad with fresh chicken

Φλογέρες με τυρί και μυρωδικά

Filo pastry stuffed with cheese and herbs

Πουγκί με μελιτζάνα

Eggplant rangoon

Ζυμαρικά / Pasta

Πέννες με λαχανικά και κατσικίσιο τυρί

Penne with vegetables and goat's cheese

Κυρίως Πιάτα / Main Course

Κοτόπουλο γεμιστό με προσούτο και μοτσαρέλα

Chicken stuffed with prosciutto and mozzarella

Σολομός με βελουτέ ψαριού

Salmon with velouté

Γαρνιτούρες / Side Dish

Πατάτες ψητές με ελαιόλαδο, δεντρολίβανο και λεμόνι

Roasted potatoes with olive oil, rosemary and lemon

Λαχανικά σχάρας με αρωματικό ελαιόλαδο

Grilled vegetables with flavored olive oil

Ρύζι με σαφράν

Rice with saffron

Επιδόρπια / Desserts

Crème Brûlée με πραλίνα

Crème Brûlée with praline

Μους σοκολάτας bitter

Bitter chocolate mousse

Lollipop μπανάνας

Banana lollipop

 : **karma**

Ορεκτικά & Σαλάτες / Appetizers & Salads

Σαλάτα Ελληνική

Greek salad

Σαλάτα με φρέσκο σπανάκι, κατσικίσιο τυρί, παντζάρι και καρύδια

Fresh spinach salad with goat's cheese, beetroot and walnuts

Σπιτική σπανακόπιτα

Homemade spinach pie

Κροκέτα τυριών

Cheese croquette

Σαλάτα με μαυρομάτικα φασόλια, λιαστή τομάτα, φέτα, σταμναγκάθι και ελαιόλαδο

Salad with black-eyed beans, sun dried tomato, feta cheese, stamnagathi and olive oil

Ζυμαρικά / Pasta

Χυλόπιτα με κρόκο Κοζάνης και θαλασσινά

Hand made noodles with saffron and sea food

Κυρίως Πιάτα / Main Course

Μοσχάρι κοκκινιστό με κριθαράκι

Beef stew with pearl barley

Αρνάκι γεμιστό με πιπεριές Φλωρίνης και γραβιέρα Κρήτης

Stuffed lamb with sweet peppers and Gruyère of Crete

Κεμπάπ σε πίτα με σάλτσα γιαούρτι

Kebab with pita and yoghurt sauce

Χοιρινό φρικασέ

Pork fricassee

Γαρνιτούρες / Side Dish

Πατάτες φούρνου με ρίγανη και λεμόνι

Roasted potatoes with oregano and lemon

Πλιγούρι με λαχανικά

Bulgur wheat with vegetables

Πατάτες σπαστές με αγουρέλαιο

Lightly mashed potatoes with extra virgin oil

Λαχανικά σχάρας

Grilled vegetables

Επιδόρπια / Desserts

Καρυδόπιτα, Εκμέκ, Σαραγλί, Μούς γιαούρτι με γλυκό του κουταλιού βύσσινο

Mini Greek desserts

: experience

Ορεκτικά & Σαλάτες / Appetizers & Salads

Σαλάτα Coleslaw με λαχανικά εποχής

Coleslaw salad with seasonal vegetables

Ανάμεικτη σαλάτα με σολομό και μπρικ, βινεγκρέτ μέλι-μουστάρδα

Mixed salad with salmon and salmon roe, honey-mustard vinaigrette

Σαλάτα με ρόκα, λιαστές τομάτες και Παρμεζάνα

Arugula salad with sun dried tomatoes and Parmesan

Ραγού από χοιρινό μπρεζέ σε tortίγια με τομάτα και τυρί Ασιάγκο

Braised pork wrapped in tortilla with tomato and Asiago cheese

Πουγκί κοτόπουλο

Chicken rangoon

Φλογέρες με τυρί και μυρωδικά

Filo pastry stuffed with cheese and herbs

Ζυμαρικά & Ριζότο / Pasta & Risotto

Πέννες με τομάτα, μοτσαρέλα, γλυκές πιπεριές και σιρόπι βαλσάμικο

Penne with tomato, mozzarella, sweet peppers and balsamic syrup

Ριζότο με λαχανικά

Vegetables risotto

Κυρίως Πιάτα / Main Course

Καρέ χοιρινό με σάλτσα από άγρια μανιτάρια

Roasted pork loin with wild mushroom sauce

Φιλέτο ξιφία με σάλτσα από σπαράγγια

Swordfish filet with asparagus sauce

Μοσχάρι μπρεζέ με λαχανικά

Braised beef with vegetables

Γαρνιτούρες / Side Dish

Ρύζι μπασμάτι με άγριο ρύζι

Basmati rice with wild rice

Λαχανικά σχάρας

Grilled vegetables

Πουρέ πατάτας

Potato mash

Επιδόρπια / Desserts

Πανακότα με σάλτσα καραμέλα

Panacotta with caramel sauce

Μους με σοκολάτα γάλακτος

Milk chocolate mousse

Φρέσκα φρούτα εποχής

Fresh seasonal fruit

H : reflection

Ορεκτικά & Σαλάτες / Appetizers & Salads

Ανάμεικτη σαλάτα με προσούτο, κορφές σπαραγγιών και βινεγκρέτ λεμόνι
Mixed salad with prosciutto, asparagus wedges and lemon vinaigrette

Σαλάτα με σπανάκι, παντζάρι, καρύδια, ανθότυρο και βινεγκρέτ βαλσάμικο
Spinach salad with beetroot, walnuts, soft white cheese and balsamic vinaigrette

Σαλάτα με ρόκα,μανιτάρια, κατσικίσιο τυρί και βινεγκρέτ μπέικον
Arugula salad with mushrooms, goat's cheese and bacon vinaigrette

Ανοιξιάτικα ρολά με μοσχάρι, λαχανικά και γλυκόξινη σάλτσα
Beef spring rolls with sweet & sour sauce

Γαρίδες πανέ σε πολέντα με γλυκόξινη σάλτσα
Pan fried shrimps in polenta with sweet & sour sauce

Ριζότο / Risotto

Ριζότο με καπνιστό σολομό και σπαράγγια
Smoked salmon risotto with asparagus

Κυρίως Πιάτα / Main Course

Μοσχάρι μπρεζέ με σάλτσα από κόκκινο κρασί
Braised beef with red wine sauce

Φρέσκος σολομός με σάλτσα σαφράν
Fresh salmon with saffron sauce

Καρέ χοιρινό γεμιστό με προσούτο και μανιτάρια του δάσους
Pork loin stuffed with prosciutto and mushrooms

Κοτόπουλο με σάλτσα μουστάρδα
Chicken with mustard sauce

Γαρνιτούρες / Side Dish

Πατάτες Ογκρατέν
Potatoes au gratin

Ρύζι με λαχανικά ατμού
Rice with steamed vegetables

Λαχανικά σχάρας
Grilled vegetables

Επιδόρπια / Desserts

Μους λευκής σοκολάτας
White chocolate mousse

Crème Brûlée με βανίλια
Crème Brûlée with vanilla

Τυραμισού
Tiramisu



Ορεκτικά & Σαλάτες / Appetizers & Salads

Σαλάτα του Καίσαρα με φρέσκο κοτόπουλο

Caesar salad with fresh chicken

Ανάμεικτη σαλάτα με λαχανικά εποχής και βινεγκρέτ λεμόνι-τρούφα

Mixed salad with seasonal vegetables and lemon-truffle vinaigrette

Ρόκα με παρμεζάνα, λιαστές τομάτες και βινεγκρέτ βαλσάμικο

Arugula salad with Parmesan, sun dried tomatoes and balsamic vinaigrette

Ανοιξιάτικα ρολά με λαχανικά και γλυκόξινη σάλτσα

Vegetable spring rolls with sweet & sour sauce

Πουγκί κοτόπουλο

Chicken rangoon

Ταρτάρ τόνου σε τραγανά wonton

Tuna tartar on home made wontons

Ριζότο & Ζυμαρικά / Risotto & Pasta

Ριζότο με λαχανικά και σαφράν

Vegetables risotto with saffron

Ραβιόλι γεμιστό με μοσχάρι μπρεζέ

Ravioli stuffed with braised beef

Κυρίως Πιάτα / Main Course

Σολομό με βελουτέ από σπαράγγια

Salmon with asparagus cream

Μοσχάρι με σάλτσα Πόρτο και μανιτάρια

Beef with Port wine sauce and mushrooms

Καρέ χοιρινό με σάλτσα εστραγκόν

Pork Loin with estragon sauce

Κοτόπουλο με μουστάρδα και μπέικον

Chicken with mustard and bacon

Γαρνιτούρες / Side Dish

Πατάτες ψητές με ελαιόλαδο και θυμάρι

Roasted potatoes with olive oil and thyme

Ψητά λαχανικά

Grilled vegetables

Ρύζι Μπασμάτι με άγριο ρύζι

Basmati with wild rice

Πουρέ πατάτας

Potato mash

Επιδόρπια / Desserts

Παρουσίαση εκλεκτών τυριών

Display of Fine Cheese

Crème brûlée

Crème brûlée

Cheesecake με βατόμουρα

Cheesecake with berries

Μους Σοκολάτας

Chocolate Mousse

Μενού Γευμάτων
3 course lunch or dinner menus

 : global

€38 per person

Σαλάτα ρόκα, Βοσποσσίφι μοτσαρέλα και βινεγκρετ βαλσάμικο
Arugula salad, baby mozzarella and balsamic vinaigrette

Ψητό φιλέτο κοτόπουλο με πουρέ πατάτας, λαχανικά και σάλτσα θυμάρι
Grilled fillet of chicken with mash potatoes, vegetables and thyme sauce

Brownie σοκολάτας με παγωτό βανίλια και σάλτσα καραμέλα
Chocolate brownie with vanilla ice cream and caramel sauce

 : balance

€40 per person

Ανάμεικτη σαλάτα με σπαράγγια, αβοκάντο και βινεγκρετ λεμόνι
Mixed salad with asparagus, avocado and lemon vinaigrette

Χοιρινό καρέ με πατάτες σωτέ, σπανάκι, φινόκιο και σάλτσα δεντρολίβανο
Pork loin with potatoes sauté, spinach, fennel and rosemary sauce

Τιραμισού
Tiramisu

 : energy

€40 per person

Σαλάτα ρόκα με παρμεζάνα, λιαστή τομάτα και βινεγκρετ βαλσάμικο
Arugula salad with Parmesan, sun dried tomato and balsamic vinaigrette

Ριζότο με φρέσκο σολομό και σπαράγγια
Fresh salmon risotto with asparagus

Τάρτα λεμόνι με παγωτό βανίλια
Lemon tart with vanilla ice cream

Μενού Γευμάτων
3 course lunch or dinner menus

 : global

€42 per person

Σαλάτα του Καίσαρα με φρέσκο φιλέτο κοτόπουλο
Caesar salad with fresh chicken filet

Ραβιόλι με μοσχάρι μπρεζέ και λαχανικά εποχής
Ravioli with braised beef and seasonal vegetables

Μους σοκολάτας bitter
Bitter chocolate mousse



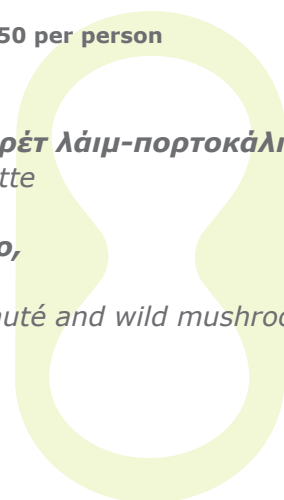
 : soul

€50 per person

Σαλάτα ανάμεικτη με γαρίδες μαριναρισμένες και βινεγκρέτ λάιμ-πορτοκάλι
Mixed salad with marinated shrimps and lime-orange vinaigrette

Καρδιά μοσχάρισιου φιλέτου με σάλτσα από κρασί Πόρτο, σερβίρεται με πατάτες σωτέ και άγρια μανιτάρια
Beef Tenderloin with Port wine sauce, served with potatoes sauté and wild mushrooms

Crème Brûlée με πραλίνα
Praline crème Brûlée



 : vision

Minimum Guarantee 20 persons
€58 per person

Σαλάτα ανάμεικτη με καπνιστό σολομό, μπρικ, και σάλτσα με μέλι-μουστάρδα
Mixed salad with smoked salmon, salmon roe, and honey-mustard sauce

Φρέσκο φιλέτο πεσκανδρίτσας με σάλτσα σαφράν, σερβίρεται με άγρια χόρτα και πουρέ φαινόκιο
Pan roasted monkfish with saffron sauce, served with wild herbs and fennel purée

Τάρτα με κρέμα βανίλια και φρέσκα φρούτα
Fresh fruit tart with vanilla cream

