

table d'hôte dinner by executive chef Prodromos Kostaras

# Valentine's Day

*To Welcome You*

"Cupid's Nectar" Cocktail  
Gin, ανανάς, κεράσι, λάιμ, βανίλια, αχλάδι

Amuse Bouche

*To Start*

Σούπα αστακού με άρωμα μαστίχας,  
ξινόμηλο και λάδι σχοινόπρασου

Σαλάτα με χτένια, μους αβοκάντο,  
dressing από μάνγκο, micro green leaves

Ceviche με τόνο, τσιπούρα, χαβιάρι Osciestra,  
κρόκο Κοζάνης και λάδι βασιλικού

*Main Course*

Φιλέτο πάπιας με πουρέ σελινόριζας,  
άγρια μανιτάρια και σάλτσα ανανά  
ή

Σολομός Balik με σάλτσα από Sambuca  
και μυρωδικά, με carpelli γεμιστά  
με burrata και κολοκύθα

*To Finish*

"Cannoli Choco Heart" από καρδιά Bitter  
και cannoli λευκής σοκολάτας

IBIELUGA



**PRICE** 60 euros per person

**RSV** 2104116505