



TITANIA
HOTEL
ATHENS

CHRISTMAS EVE

M E N U



HOTELS
COLLECTION

WELCOME

Αφρώδης οίνος με συνοδευτικά

Sparkling wine with canapes

7 COURSE MENU

Ζωμός πέρδικας αρωματισμένος με κονιάκ hennesy v.s. άγρια μανιτάρια τρομπέτες, φραγκοστάφυλο

Partridge consommé with hennesy v.s cognac, golden trumpet mushrooms, red currant

Ραβιόλι με κόκκινη κολοκύθα και κάστανο, καρπάτσιο αστακού γλασαρισμένα γλυκάδια από νεαρό βουβάλι

Pumpkin and chestnut ravioli, lobster carpaccio, glazed sweetbread

Πέστροφα σε κρούστα αμυγδάλου, σπαράγγια, τартάρ παντζαριών σάλτσα meunière

Almond crusted fillet of trout, asparagus, beetroot tartare, meunière sauce

Σορμπέ απο φιστίκι αιγίνης αρωματισμένο με μαστίχα

Pistachio sorbet flavored with mastiha drops

Σιγομαγειρεμένη χήνα, παραδοσιακή γέμιση με ξηρούς καρπούς, strudel με γλυκοπατάτα και σταφίδες, σάλτσα μαύρης τρούφας

Slow-cooked goose, traditional stuffing with mixed nuts, sweet potato and raisin strudel, black truffle jus

Ζεστό chevre bucherondin, μπισκότο μελομακάρονου, φιρίκι και ιπποφαές ποσέ σε γλυκό σαμιώτικο κρασί, κόκκινος βασιλικός

Warm chevre bucherondin, "melomakaronono" biscuit, firiki apple and sea buckthorn poached in sweet wine from samos island, red basil

Τάρτα φουντούκι, ζελέ εσπεριδοειδών, σαντιγύ φουντούκι, ψημένος καρπός κακάο

Hazelnut tart, citrus jelly, hazelnut Chantilly, roasted cocoa beans

110€ per person

80€ per child 4-12y