



TITANIA
HOTEL
ATHENS

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER
M E N U



HOTELS
COLLECTION

WELCOME

Signature cocktail με συνοδευτικά
Signature cocktail with canapes

7 COURSE MENU

Κρέμα αμυγδάλου με κυδώνι αρωματισμένο με methexis cigar brandy
Almond cream, quince flavored with methexis cigar brandy

Μενταγιόν πέρδικας, βιολογικά σύκα, κόκκινο λάχανο μπραιζέ, ζαχαρωμένη κόκκινη κολοκύθα, σάλτσα από σμέουρα
Partridge fillet, figs bio, braised red cabbage, candied pumpkin, raspberries sauce

Καραβίδες, γεμιστά μανιτάρια σιτάκε με συκώτι χήνας
κρέμα περουβιανής πατάτας, σάλτσα gold prosecco με εστραγκόν
Langoustines, goose pâté, stuffed shiitake mushrooms, purple potato cream, gold prosecco sauce flavored with tarragon

Ποπιέτα γλώσσας Dover με φύκι nori, χειμωνιάτικες ρίζες, νεροκάρδαμο, πούδρα από προσούτο ευρυτανίας
Dover sole paupiette with nori seaweed, winter roots, watercress, prosciutto from evritania powder

Ζελέ cair rose reserve, αρμπαρόριζα, μύρτιλα
Cair rose reserve jelly, pelargonium, blueberries

Ψητό μοσχάρι black angus, τάρτα κάστανο, γλυκοπατάτα με χειμωνιάτικη τρούφα, σπαράγγια
σάλτσα απο γλυκό κρασί vinsanto
Black angus roast beef, chestnut tart, sweet potato with black truffle, asparagus, vinsanto wine sauce

Τραγανό σουδάκι με τυρί stilton, κρέμα σαγκουίνι με βανίλια, μελεκούνι, φύλλα shiso
Choux au craquelin with stilton cheese, vanilla-flavored blood orange cream, "melekouni" sesame bar, shiso leaves

Chocolate Mont Blanc, Ζελέ σοκολάτας, Μαρέγκα, Κάστανο, Γλάσο
Σοκολάτας
Chocolate Mont Blanc, chocolate jelly, Meringue, Chestnut, chocolate glaze

230€ per person
130€ per child 4-12y