

Wine Pairing Menu

€50
Per Person

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΕΣ ΜΠΟΥΚΙΕΣ / AMOUSE BOUCHE SEABASS CEVICHE

Λαβράκι μαριναρισμένο με εσπεροδοειδή, μάνγκο, αγγουράκι και σχινόπρασο, γαρνιρισμένο με χαλαπένιος, φράουλα και κόκκινο κρεμμύδι τουρσί
Citrusy seabass, with mango, cucumber and chives, garnished with jalapeno, strawberry and pickled red onion

Συνοδεύεται με / Paired with Zambartas Xynisteri 2020

Λευκό ξηρό κρασί από Ξυνιστέρι
Dry white wine made from Xynisteri

ΔΕΥΤΕΡΟ ΠΙΑΤΟ / SECOND COURSE FETA TEMPURA

Φέτα τεμπούρα με μαρμελάδα κυδώνι και με σπόρους από μαύρο σουσάμι
Feta tempura with quince marmalade and black sesame seeds

ή / or

SALMON TATAKI

Τσιγαρισμένος σολομός με ντρέσινγκ citrus ponzu, γαρνιρισμένο με σχινόπρασο και μαύρο τοπίκο
Sliced seared salmon fillet with citrus ponzu dressing, garnished with chives and black tobiko

Συνοδεύεται με / Paired with Zambartas Sémillon - Sauvignon Blanc 2020

Λευκό ξηρό κρασί από Sémillon και Sauvignon Blanc
Dry white wine made from Sémillon and Sauvignon Blanc

ΤΡΙΤΟ ΠΙΑΤΟ / THIRD COURSE MEDITERRANEAN PASTA FRESCA

Λιγγκουίνι με γαρίδες, φινόκιο, άνηθο, κάπαρη, άρωμα λεμόνι, ξινόκρεμα, ζιβανία και σάλτσα bisque γαρίδας
Linguine with shrimps, fennel, dill, capers, lemon essence, sour cream, zivania and shrimps' bisque sauce

Συνοδεύεται με / Paired with Zambartas Rosé 2020

Ροζέ ξηρό κρασί από Λευκάδα και Cabernet Franc
Dry rosé wine made from Lefkada and Cabernet Franc

ΤΕΤΑΡΤΟ ΠΙΑΤΟ / FOURTH COURSE CREAMY STUFFED CHICKEN

Γεμιστό κοτόπουλο μεμανιτάρια, παρμεζάνα, ψητό καλαμπόκι, κρέμα από καλαμπόκι και σπαράγγια με σάλτσα απόμανιτάρια
Stuffed chicken fillet with mushrooms, parmesan, roasted corn on the cob, sweet corn cream and asparagus with mushroom sauce

ή / or

BLACK ANGUS RIBEYE FILLET

Βοδινό φιλέτο Black Angus με πουρέ κολοκύθας αρωματισμένο με πορτοκάλι, ψητό παστινάκι, σάλτσα sabayon με ελαιόλαδο, σως από κρεμμυδάκι shallots και καπνιστή πανσέτα

Black Angus ribeye with orange pumpkin puree, roasted parsnip, broccoli romanesco, olive oil sabayon, and shallot smoked pancetta jus

ή / or

MUSHROOM TRILOGY

Μανιτάρι πλευρώτους σχάρας, ντουξέλ άγριωνμανιταριών με λάδι τρούφας, σερβιρισμένο σε πουρέ σελινόριζας και γαρνιρισμένο μεμανιτάρια ενόκι, μαύρη τρούφα και σκόνη καφέ μεμανιτάρια ενόκι, μαύρη τρούφα και σκόνη καφέ
Grilled oyster mushroom, wild mushrooms duxelles with truffle oil, served on a bed of celeriac puree and garnished with enoki mushrooms, black summer truffle and coffee powder

Συνοδεύεται με / Paired with Zambartas Shiraz - Lefkada 2019

Κόκκινο ξηρό κρασί από Shiraz και Λευκάδα
Dry red wine made from Shiraz and Lefkada

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ / DESSERT MONT BLANC

Τάρτα σοκολάτας με μους λευκής σοκολάτας και σάλτσα φράουλας, βερμισέλι από κάστανο, σερβιρισμένη με κρέμα λευκής σοκολάτας αρωματισμένη με πορτοκάλι, τραγανές μαρέγκες, φράουλες και καραμελωμένα φουντούκια
Chestnut vermicelli chocolate tart, with white chocolate mousse and strawberry sauce, served with white chocolate orange cream, crunchy meringues, strawberries and caramelized hazelnuts

Συνοδεύεται με / Paired with Zambartas Commandaria 2011 - From the barrel

Γλυκό κρασί από Ξυνιστέρι και Μαύρο
Sweet wine made from Xynisteri and Mavro

ΚΑΦΕΣ-ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ / COFFEE-CHOCOLATES

PIER ONE

CAFE RESTOBAR

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν το ΦΠΑ και το δικαίωμα υπηρεσίας. Παρακαλώ ενημερώστε το σερβιτόρο σας για να σας παρέχει τις σχετικές πληροφορίες για τα προϊόντα, σε σχέση με τυχόν αλλεργίες, δυσανεξίες και ευαισθησίες. Παρόλη την προσοχή που δίνεται, τα ψάρια μπορεί να περιέχουν κόκκαλα, πιάτα με ελιές μπορεί να περιέχουν κουκούτσι και πιάτα με ξηρούς καρπούς μπορεί να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών.

All prices are in euro and include VAT and service charge. Please inform your waiter if you have any food allergy, intolerance or sensitivity to provide you with the necessary information and assist you with choosing the products suitable for your needs. Despite all the attention given, fish may contain small bones, olives may contain pits and dishes with nuts may contain nut shells.