AMBROSIA RESTAURANT

Chef: Apostolos Altanis

«Hotel Hyatt Regency Thessaloniki»

13ο χλμ. Ε.Ο. Θεσσαλονίκης-Περαίας 57001, Thessalonique /13°km Thessaloniki Perea 57001, Thessalonique

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 2310 401295

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2019 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2019

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Ταρτάρ από μαρινάτο λαυράκι πικάντικη κρέμα αυγοτάραχου, πράσινο μήλο & αυγό ορτυκιού
FR Tartare de bar à la crème de poutargue piquante, pomme verte & œuf de caille
EN Marinated sea bass tartar with spicy bottarga cream green apple & quail egg

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Λαυράκι φιλέτο με χειμερινά λαχανικά πουρέ βασιλικού & σος λεμονόχορτου
FR Filet de bar aux legumes, purée de basilique et beurre blanc à la citronnelle
EN Sea bass fillet with winter vegetables, basil puree & lemongrass beurre blanc

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Μαστέλο με πουρέ πράσινου μήλου ζελέ λεμονιού & μαρμελάδα κυδώνι
FR Mastelo à la purée de pomme verte, gelée de citron & confiture de coings
EN Mastelo cheese with green apple puree lemon jelly & quince chutney

Επιδόρπιο / Dessert

GR Πάβλοβα με τριλογία φράουλας κομποτέ, φρεσιέ & πούδρα
FR Pavlova à la compote de fraises, fraisier & poudre
EN Pavlova with strawberry trilogy compote, fraisier & powder

Κρασί /Vin / Wine

Les Jamelles Selection Speciale (chardonnay & viognier)

Τιμή /Prix / Price : 48€

Η τιμή συμπεριλαμβάνει ένα ποτήρι κρασί / A glass of wine is included in the price