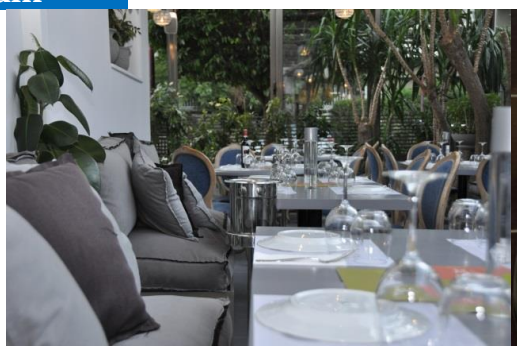
Contemporain



Barabicu

Chef : Christos Vogiatzis

25ης Μαρτίου 28, Νέο Ψυχικό 15451 Αθήνα / 25 Martiou str 28, Neo Psychiko 15451 Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210-674 3874 / 210-674 8718

http://www.barabicu.gr/

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

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Σούπα λαχανικών βελουτέ

FR Velouté de légumes

EN Velouté green vegetable soup

* * *

GR Σαλάτα με φρέσκο σπανάκι, αβοκάντο, τζίντζερ και vinaigrette ρόδι

FR Salade d'épinards, avocat, gingembre et vinaigrette de grenade

EN Fresh spinach salad with avocado, ginger and pomegranate vinaigrette

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

GR Μοσχάρι Blanquette

FR Blanquette de veau

EN Veal Blanquette

* * *

GR Μοσχαρίσια ταλιάτα Black Angus, βουτυράτες πατάτες και ψητά σπαράγγια

FR Bavette de bœuf Black Angus, pommes de terre au beurre et asperges grillées

EN Black Angus flap steak with butter baby potatoes and grilled asparagus

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Ελληνικά τυριά με σπιτική μαρμελάδα

FR Sélection de fromages grecs et confiture maison

EN Selection of Greek cheese with homemade marmalade

Επιδόρπιο / Dessert

GR Σουφλέ σοκολάτας

FR Soufflé au chocolat

EN Chocolate soufflé

* * *

GR Mousse λευκής σοκολάτας

FR Mousse de chocolat blanc

EN White chocolate mousse

Τιμή /Prix / Price : 40€

(A glass of Greek wine included)