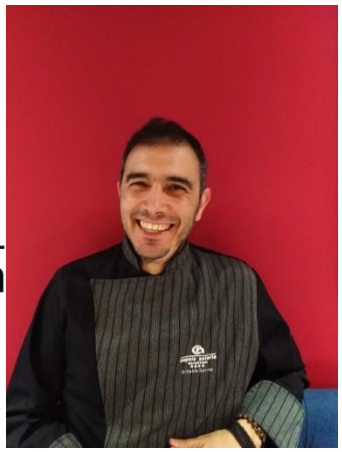
capsis astoria
heraklion
★★★★
hospitality of ART



CAFÉ BISTRO CAPSIS
Capsis Astoria Heraklion Hotel

Chef : SPIROS BRILAKIS

Πλ. Ελευθερίας 11, Ηράκλειο 71201 ΚΡΗΤΗ / 11, ELEFTHERIAS SQ. 71201, HERAKLION CRETE
Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 2810 343080
https://www.capsishotels.gr/el/astoria

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

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Βελουτέ Κρητικών χορταρικών με καυκαλήθρες, σταμναγκάθι και μαρούλια
Συνοδεύεται από αμανίτες σοτέ, πάνω σε ψημένη μπρουσκέτα με πηχτόγαλο Χανίων
FR Velouté d'herbes crétoises, accompagné de champignons Amanites de Crète sautés, pain grillé à la crème de fromage de la Canée
EN Velouté soup of Cretan herbs, accompanied by sautéed Amanites mushrooms, on roasted bread and Chania cream cheese

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

GR Μοσχαράκι μπουργκινιόν. Συνοδεύεται από μακαρούνες κονσομέ και φλοίδες παλαιωμένης γραβιέρας
FR Bœuf bourguignon, pâtes, Gruyère vieilli
EN Beef bourguignon, macaroni and aged Gruyère

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Σουφλέ καπνιστής γραβιέρας με κρουτόν και σάλτσα μούρων
FR Soufflé au Gruyère Crétoise fumé, croûtons et sauce aux baies
EN Smoked Cretan Gruyère soufflé with croutons and berry sauce

FR Επιδόρπιο / Dessert

GR Αχλάδι ποσέ σε κόκκινο κρασί Κοτσιφάλι, με παγωτό κανέλα
FR Poire pochée au vin rouge Kotsifali, glace à la cannelle
EN Poached peer in red wine Kotsifali, with cinnamon ice cream

Τιμή /Prix / Price : 30€
(Τα ποτά δεν συμπεριλαμβάνονται στην τιμή / boissons non compris / drinks not included)