Haute gastronomie

CHEFI The restaurant

Chef : ALEXANDROS KOSSIVAKIS

Περικλέους 31, 15232 Χαλάνδρι Αθήνα / PERIKLEOUS 31 15232 Halandri Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210 6815774 (chefi@chefi.gr)

www.chefi.gr

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

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Καναπέ ταρτάρ καπνιστού σολομού, γλυκιά Dijon
FR Canapé de tartare de saumon fumé à la moutarde de Dijon douce
EN Smoked salmon canapé, sweet Dijon mustard

* * *

GR Bouillabaisse θαλασσινών, κρουτόν με μυρωδικά Προβηγκίας
FR Bouillabaisse aux fruits de mer, croûtons aux herbes de Provence
EN Seafood bouillabaisse, croutons with Provence herbs

* * *

GR Σαλάτα Niçoise με φρέσκο τόνο
FR Salade niçoise au thon frais
EN Niçoise salad with fresh tuna

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

GR Μοσχαράκι Bourguignon, λαχανικά, πουρές από άσπρα φασόλια
FR Bœuf bourguignon, légumes, purée de haricots blancs
EN Veal Bourguignon, vegetable, white bean pureé

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Roquefort, αχλάδι, μαρμελάδα σύκο
FR Roquefort, poire, marmelade de figues
EN Roquefort, pear, fig marmalade

Επιδόρπιο / Dessert

GR Crème brûlée, φρούτα του δάσους
FR Crème brûlée, fruits des bois
EN Crème brûlée, mixed berries

Τιμή / Prix / Price : 40 €