KONTOSOROS

Chef : Nikos KONTOSOROS

Ξυνό Νερό 53072 ΦΛΩΡΙΝΑ / Xino Nero 53072 FLORINA

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 6974323565

http://www.kontosoros.gr/

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

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Βελουτέ από Σπαράγγια με κρουτόν και παρμεζάνα
FR Velouté d'asperges, croûtons et parmesan
EN Asparagus velouté with croutons and parmesan

* * *

GR Ταρτάρ μοσχάρι με τσιπς πατάτας, αντζούγια, κρεμμύδι και αγγουράκι τουρσί
FR Tartare de bœuf avec des chips de pommes de terre, anchois, oignon et cornichon
EN Beef tartar with potato chips, anchovies, onion and pickled cucumber

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

GR Φιλέτο πάπιας με άγριο ρύζι και μυρωδικά
FR Magret de canard avec du riz sauvage aux herbes
EN Duck fillet with wild rice and herbs

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Πιατέλα Γαλλικών Τυριών: Ροκφόρ, Σέβρ, Κομτέ
FR Fromages : Chèvre, Comté, Roquefort
EN Cheese Variety: Chèvre, Comté, Roquefort

Επιδόρπιο / Dessert

GR Iles flottantes
FR Iles flottantes
EN Iles flottantes

Κρασί / Vin / Wine

Bordeaux Blanc Clos Floridene Blanc(price of glass 6€)
Bordeaux Jean Piere Moveix L' Hospitalet De Gazin (price of glass 8€)-Χρυσογέρακας Kir Yianni(6,00€)

Τιμή /Prix / Price: 35 €

Στο μενού δεν συμπεριλαμβάνεται το κρασί / Vin non compris / Wine not included