Contemporain

Polis Grand Hotel

Chef : Marios Fytagoridis

Πατησίων 19 & Βεραντζέρου 10, 10432 Αθήνα / 19 Patision and 10 Veranzerou Str 10432, Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210 5243156

www.polisgrandhotel.gr

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

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR ΚΙΣ ΛΟΡΕΝ

FR Quiche Lorraine

EN Quiche Lorraine

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

GR ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΜΠΟΥΡΓΚΙΝΙΟΝ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΤΟΦΙΝΟΥΑ

FR Boeuf bourguignon, pommes de terre à la Dauphinoise

EN Beef Bourguignon with Potatoes Dauphinoise

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR ΠΛΑΤΩ ΤΥΡΙΩΝ

FR Plateau des fromages

EN Cheese platter

Επιδόρπιο / Dessert

GR ΤΑΡΤΑ ΤΑΤΕΝ

FR Tarte Tatin

EN Tarte Tatin

Τιμή /Prix / Price : 40 €

(Η τιμή συμπεριλαμβάνει ένα ποτήρι κρασί / Le prix inclut un verre de vin
A glass of wine is included in the menu price)