San Mihali Greek Fine Dining Cuisine

Chef : Alex Karakatsanis

Σαν Μιχάλη, Απάνω Μεριά, Ερμούπολη Σύρος 84100 / San Mihali Απανο Μερια Ermoupolis 84100, SYROS
Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 6945330074
www.sanmihali.gr

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

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Λαχανοντολμάς με λαγόχορτο μπραιζε, βελουτέ κάστανο, μαύρη τρούφα και αποξηραμένα βερίκοκα
FR Choux farcis au salsifis, velouté de châtaignes, truffe noire et abricots secs
EN Stuffed cabbage with salsify, chestnut velouté, black truffle and sundried apricot

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

GR Μπακαλιάρος στον ατμό με πράσινο κάρυ, καλαμάρι σωτε, σελινόριζα και κρέμα από συκώτι κοτόπουλου
FR Merlu à la vapeur, curry vert, calamar sauté, céleri-rave et mousse de foie de volaille
EN Poached cod with green curry, celeriac, pan fried squid and chicken liver cream

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

Blue cheese, camembert, brie

Επιδόρπιο / Dessert

GR Καραμελωμένο brioche με παγωτό αλμυρής καραμέλας, φουντούκι και namelaka λευκής σοκολάτας
FR Brioche à la glace de caramel salé, noisettes et namelaka au chocolat blanc
EN Caramelized brioche with salted caramel ice cream, hazelnuts and white chocolate namelaka

Κρασιά / Vins / Wines :

GR Ένα ποτήρι κρασί Château de Pampelonne Côtes de Provence Ροζέ
FR 1 verre de vin Château de Pampelonne Côtes de Provence

Τιμή /Prix / Price : 30 €

(All inclusive)