Contemporain

Thria Restaurant

Chef : Dimitris Tasioulas

Μαρία Κάλλας 1 – 54645 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ / Maria kallas 1– 54645 THESSALONIQUEI

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 2310 821120 / 6978338511

https://www.facebook.com/pg/THRIArestaurant

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

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Χτένια με κρούστα φουντουκιού, κανθαρέλες, τσουκνίδα και σέσκουλα

FR Coquilles Saint-Jacques en croûte de noisettes, chanterelles, ortie et blettes

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

GR Φιλέτο πάπιας με κρέμα ραβέντι, gravy και πίκλες από ρεπάνια και γογγύλια

FR Filet de canard à la crème de rhubarbe et radis façon cornichons

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Ossau-Iraty σε τρεις υφές

FR Ossau-Iraty

Επιδόρπιο / Dessert

GR Κανόλι με μους εσπρέσσο, κρέμα γιαούρτι και υγρό ζελέ πασιον

FR Cannoli à la mousse d'expresso, crème de yaourt et gelée aux fruits de passion

Κρασί / Vin / Wine

Βίβλια χώρα / Biblia Chora

Τιμή /Prix / Price : 36 €

συμπεριλαμβάνεται το κρασί / vin compris