Haute gastronomie

Tudor Hall Restaurant

King George Hotel

Chef : Alexandros Koskinas

Βασιλέως Γεωργίου Α, 3 Αθήνα 10564 / Vasileos Georgiou A, 3 10564, Athens

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210- 3330265

www.tudorhall.gr

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

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Ψητά χτένια, 'duxelle' μανιταριών με τρούφα και καπνιστό φασκόμηλο

EN Pan-seared scallops, mushroom 'duxelle' with truffle and smoked sage

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

GR Σέλα αρνιού με ανοιξιάτικα λαχανικά και σάλτσα 'navarin'

EN 'Selle d'agneaux' with spring vegetables and 'navarin' sauce

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Πατάτες ψητές στα κάρβουνα, τυρί 'raclette', αγγουράκι τουρσί και άγρια ρόκα

EN Coal-roasted potatoes, 'raclette' cheese, cornichons and wild rocket

Επιδόρπιο / Dessert

GR 'Saint Honoré' με αφράτα 'choux', σαντιγί βανίλιας, κρέμα καραμέλας και καραμελωμένη σφολιάτα

EN 'Saint Honoré' with fluffy choux, vanilla chantilly, caramel cream and caramelized puff pastry

Κρασί / Vin / Wine :

GR Επιλογή από λευκό ή κόκκινο κρασί: Vincent Dampt,2017, Chardonnay - Domaine Albert Bichot,2016, Pinot Noir

EN Choice of white or red wine: Vincent Dampt,2017, Chardonnay - Domaine Albert Bichot,2016, Pinot Noir

Τιμή /Prix / Price : 93 €

(Η τιμή συμπεριλαμβάνει ένα ποτήρι κρασί / A glass of wine is included in the menu price)