Yiamas Gastro Bar

Chef : NIKOS KONDYLIS

Ναυαρίνου 237, Elite City Resort 24100 Καλαμάτα / 237 NAVARINOU ST. 24100, KALAMATA
Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 27210 22434
www.yiamasgastrobar.gr

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

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Ταρτάρ από χτένια και γαρίδες με σάλτσα bouillabaisse
FR Tartare de crevettes et de coquilles Saint-Jacques et sauce bouillabaisse
EN Scallops & shrimps tartare with bouillabaisse sauce

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

GR Τσιπούρα φρικασέ με αυγά πέστροφας
FR Filet de dorade coryphène fricassé aux œufs de truite
EN Dorado fillet fricassé with brown trout eggs
ή/ou/or
GR Μοσχάρι bourguignon με μανιτάρια porcini και πουρέ καπνιστής πατάτας
FR Bœuf bourguignon aux champignons porcini & purée de pommes de terre fumées
EN Beef bourguignon with porcini & smoked potato purée

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Chèvre, Brie, Camembert, Mimolette
FR Chèvre, Brie, Camembert, Mimolette
EN Chèvre, Brie, Camembert, Mimolette

Επιδόρπιο / Dessert

GR Εκλέρ με κρέμα mousseline ελληνικού καφέ και γλάσο πραλίνας φουντουκιού
FR Eclairs au praliné, noisettes caramélisées et crème mousseline au café
EN Hazelnuts praline glazed eclair filled with coffee cream mousseline

Τιμή /Prix / Price : € 35/άτομο