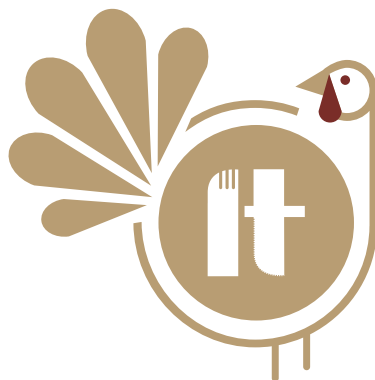


GIVING THANKS

make IT
a tradition!



σούπα

Σούπα κολοκύθας 6,50
με compote από αποξηραμένα
cranberries, croutons και δενδρολίβανο

soup

Pumpkin soup
with sun dried cranberries,
croutons and compote rosemary

ορεκτικά

Gratin κουνουπιδιού 8,50
με καπνιστό τυρί, θυμάρι,
δενδρολίβανο και κύμινο

starters

Cauliflower gratin
with smoked cheese, thyme,
rosemary and cumin

Ψητή κολοκύθα 8,50
με κασικίσιο κορμό, φουντούκια
και vinaigrette πορτοκαλιού

Roasted pumpkin
with chèvre, hazelnuts
and orange vinaigrette

κυρίως

Medallions από χοιρινό ψαρονέφρι 17,00
αρωματισμένα με δενδρολίβανο, σάλτσα
πορτοκάλι, θυμάρι και ψητές γλυκοπατάτες

main

Pork tenderloin medallions
rosemary infused, orange, thyme
and roasted sweet potatoes

Στήθος γαλοπούλας, 18,00
ζεστή σαλάτα με ψητή κολοκύθα,
cranberries και κάστανα και σάλτσα
κόκκινου κρασιού με φασκόμηλο

Turkey breast
with warm pumpkin salad,
cranberries and chestnuts and
beurre rouge with sage

επιδόρπιο

Cheesecake κολοκύθας 8,00
με oreo και αλμυρή καραμέλα
με σφένδαμο και κανέλα

dessert

Pumpkin cheesecake
with oreo, maple butterscotch
and cinnamon