

NYX

NEW YEAR'S EVE MENU

Welcome drink: Sparkling Wine

Amuse bouche

NABE SOUP / ΣΟΥΠΑ NABE

Miso broth with shrimps / seabass / shiitake mushroom / spring onion / wakame / tofu
Ζωμός miso με γαρίδες / λαβράκι / μανιτάρι shiitake / φρέσκο κρεμμύδι / wakame / tofu

DUCK CONFIT SALAD / ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΠΙΑ ΚΟΝΦΙ

Duck confit salad / herb salad / mango dressing / chili / hoisin sauce
Σαλάτα με πάπια κονφί / πράσινα μυρωδικά / dressing μάνγκο / τσίλι / σάλτσα hoisin

* OR / Η' *

TUNA BEETROOT SALAD / ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΝΟΥ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ

Tuna Tataki salad with beetroot selection / king oyster mushroom / torinambur / baby carrot / cress salad / miso dressing
Σαλάτα Tuna Tataki με ποικιλία από παντζάρια / βασιλομανιτάρα / αγκινάρα Ιερουσαλήμ / baby καρότο / φύτρες / miso dressing

LOBSTER GYOZAS / GYOZAS ΜΕ ΑΣΤΑΚΟ

Lobster Gyozas / carrot pure and safran / kimchi cabbage / lobster bisque / shiitake mushroom
Gyozas με αστακό / πουρές καρότο & σαφράν / kimchi λάχανου / bisque αστακού / shiitake μανιτάρι

Sorbet

Shiso green tea / Shiso με πράσινο τσάι

WAGYU FLAP

Wagyu Flap (dry aged 40 days) / mashed sweet potato / roasted broccoli / sweet & spicy plum sauce
Wagyu Flap Ξηρής ωρίμανσης 40 ημερών / πουρές γλυκοπατάτα με kosho / ψητό baby μπρόκολο / γλυκιά και πικάντικη σάλτσα από δαμάσκηνα

* OR / Η' *

STEAMED GROUPER / ΣΦΥΡΙΔΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

Steamed Grouper / parsnip purée / bok choy / green chili & ginger sauce / crispy shiso
Σφυρίδα στον ατμό / πουρές παστινάκι / bok choy / σάλτσα από πράσινο τσίλι & τζίντζερ / με τραγανό shiso

CANELE TAITTINGER

Champagne Crème / chestnut cake / caramelized banana / white chocolate / hazelnut / elderflower gel
Crème σαμπάνιας / κέικ κάστανο / καραμελωμένη μπανάνα / λευκή σοκολάτα / φουντούκι / elderflower gel

Mignardise

210€ / person

210€ / άτομο