



CHRISTMAS EVE

menu



BOTRINI'S RESTAURANT ATHENS

Πλαγιά με Χρυσάνθεμα

Ένα άνθος χρυσάνθεμου με λευκή σοκολάτα, αυγοτάραχο, χαμομήλι και λεμόνι.

Cappuccino di Terra

Διαυγής ζωμός από άγρια μανιτάρια, με σύννεφο Cacio e Pepe και πανακότα miso-dashi.

Το Ψάρι του Βουνού

Τσιγαριστά χόρτα εποχής, παγωτό καπνιστής ρέγγας και υφές καλαμποκιού.

Chawanmushi

Αρωματικός ορός παρμεζάνας με προσούτο, άγρια μανιτάρια και μαύρη τρούφα.

Cacio e Pepe - Απ' τη Γη και τη Θάλασσα

Cacio e pepe με «πιπέρι από σπόρους παπάγια», γαρίδες και σάλτσα μπρουδέτο.

Κάτω από τις Ρίζες - Μοσχάρι

Μια γήινη, βαθιά δημιουργία μοσχαριού, με αρώματα δάσους και γλυκύτητα ρίζας.

Κυκλαδίτικη Ψαροταβέρνα

Καραβίδα, βούτυρο φυσιτικού, φράουλα, μυαλό αρνιού, κρέμα κοραλλιού, γαρίδα Μάνης, μύδια & miso συκομαΐδας.

Φραγκόκοτα Βιολογικής Εκτροφής σαν Πορκέτα με Σάλτσα Αλμπουφέρα

Φραγκόκοτα βιολογικής εκτροφής σαν πορκέτα με Albuféra sauce και λεμονικό φύ.

Σορμπέ

Δροσιστικό καθαριστικό ουρανίσκου.

Σοκολάτα

Μια συμφωνία από υφες και αρώματα σοκολάτας.

Mignardises

Μικρές γλυκές μπουκιές.

|175€, ανά άτομο|

Chrysanthemum Garden

A chrysanthemum blossom with white chocolate,
bottarga, chamomile & lemon.

Cappuccino di Terra

Forest consommé with a cloud of Cacio e Pepe
and miso-dashi panna cotta.

Botrini's Artisan Charcuterie & House Bread

Thirteen-year-old sourdough, pollen butter, honey,
petals & chef's cured meats.

The Mountain Fish

Sautéed seasonal greens, smoked herring ice cream
& corn textures.

Chawanmushi

Parmesan broth with prosciutto, wild mushrooms & black truffle.

Cacio e Pepe - From Earth & Sea

Cacio e Pepe with "papaya seed pepper", shrimp
& brudetto sauce.

Under the Roots - Beef

A deep, earthy composition of beef, shaped by forest aromas
and the quiet sweetness of the root

Cycladic Fish Taverna

Langoustine, peanut brown butter, strawberry, lamb brain,
coral cream, Mani shrimp, mussels & fig-leaf miso.

Organic Guinea Fowl Porchetta Albuféra

Guinea fowl porchetta with Albuféra sauce and lemon leaf.

Sorbet

Seasonal palate cleanser.

Chocolate

A luxurious composition of chocolate in various textures.

Mignardises

Sweet miniature bites to finish.

|175€, per person|



BOTRINI'S RESTAURANT ATHENS

*Για ειδικές διατροφικές ανάγκες, παρακαλούμε επικοινωνήστε
με το εστιατόριο τουλάχιστον 4 μέρες νωρίτερα.*

**For special dietary needs, please contact the restaurant
at least 4 days in advance.**

*Προς ολοκλήρωση της κράτησής σας, απαιτείται επικοινωνία με το εστιατόριο,
σύμφωνα με την πολιτική κρατήσεων.*

**To finalize your reservation, communication with the restaurant is required,
in accordance with our reservation policy.**



NEW YEAR'S EVE

menu



BOTRINI'S RESTAURANT ATHENS

Blini με Χαβιάρι

Αφράτο μπλίνι με χαβιάρι λευκής σοκολάτας, μούρα, crème fraîche και βρώσιμα πέταλα.

Πλαγιά με Χρυσάνθεμα

Χρυσάνθεμα με λευκή σοκολάτα, αυγοτάραχο, χαμομήλι και λεμόνι.

Foie Gras

Φουά γκρα σε φύλλο μπριός, με μήλο, κουμ κουάτ, σοκολάτα φυστικιού και αλατισμένη καραμέλα.

Αλλαντικά από την Οικογένεια Botrini's & Ψωμί

Προζύμι 13 ετών, βούτυρο με γύρη & μέλι, πέταλα και αλλαντικά του σεφ.

Η ταρτάρ αστακού που ήθελε να γίνει αθηναϊκή σαλάτα

Παιχνιδιάρικη αναφορά στην κλασική «Αθηναϊκή», επανερμηνευμένη με φρέσκο ταρτάρ αστακού.

Τσαουανμούσι

Αρωματικός ορός παρμεζάνας, προσούτο, άγρια μανιτάρια και μαύρη τρούφα

Coral Shellfish Agnolotti

Agnolotti με οστρακόδερμα, μικρά λαχανικά και σάλσα κοραλίν.

Κάτω από τις Ρίζες – Μοσχάρι

Μια γήινη σύνθεση μοσχαριού με αρώματα δάσους και διακριτική γλύκα ρίζας.

Κυκλαδίτικη Ψαροταβέρνα

Καραβίδα, καφέ βούτυρο φυστικιού, φράουλα, μυαλό αρνιού, κρέμα κοραλλιού, γαρίδα Μάνης, μύδια & miso συκομαΐδας.

Το Δάσος Βελανιδιάς της Ανδαλουσίας

Ιβηρικό χοιρινό «Joselito» με γλυκό κρεμμύδι, μουστάρδα μήλου, σάλσα από αρωματικά βότανα και τους φυσικούς χυμούς του.

Sorbet

Δροσιστικό καθαριστικό ουρανίσκου.

Σοκολάτα

Πολυτελής δημιουργία σοκολάτας σε ποικιλία υφών

Mignardises

Κομπές μικρές γλυκές μπουκιές

|195€, ανά άτομο|

Caviar Blini

An airy blini filled with caviar, white-chocolate “caviar,” berries, crème fraîche & edible petals.

Chrysanthemum Garden

A chrysanthemum blossom kissed by white chocolate, bottarga, chamomile & lemon.

Foie Gras

Foie gras in brioche with spiced apple, kumquat confit, peanut chocolate & salted caramel.

Botrini's Family Charcuterie & House Bread

Thirteen-year-old sourdough, pollen butter, honey, petals & chef's salumi.

The Lobster Tartare That Dreamt of Becoming Athinaiki Salad

A playful reference to the classic Greek “Athinaiki”, reimagined with fresh lobster tartare

Chawanmushi

Parmesan broth with prosciutto, wild mushrooms & black truffle.

Coral Shellfish Agnolotti

Agnolotti with shellfish, small vegetables and salsa coralline.

Under the Roots - Beef

A deep, earthy composition of beef shaped by forest aromas and the quiet sweetness of the root.

Cycladic Fish Taverna

Langoustine, peanut brown butter, strawberry, lamb brain, coral cream, Mani shrimp, mussels & fig-leaf miso.

Andalusian Oak Forest

“Joselito” Iberian pork with sweet onion, apple mustard, aromatic herb salsa & its natural juices

Sorbet

Seasonal palate cleanser.

Chocolate

A luxurious composition of chocolate in multiple textures.

Mignardises

Sweet miniature bites to finish.

|195€, per person|



BOTRINI'S RESTAURANT ATHENS

*Για ειδικές διατροφικές ανάγκες, παρακαλούμε επικοινωνήστε
με το εστιατόριο τουλάχιστον 4 μέρες νωρίτερα.*

**For special dietary needs, please contact the restaurant
at least 4 days in advance.**

*Προς ολοκλήρωση της κράτησής σας, απαιτείται επικοινωνία με το εστιατόριο,
σύμφωνα με την πολιτική κρατήσεων.*

**To finalize your reservation, communication with the restaurant is required,
in accordance with our reservation policy.**