



BOTRINI'S

Παραμονή Χριστουγέννων & Παραμονή Πρωτοχρονιάς

Γιορτινό Ταξίδι

/ta'ksiði/

(μεταφορικά) πέρασμα στη φαντασία του νου

€ 170

Κρεμμυδόπιτα

κρεμμύδι | τρούφα | λαρδί

Ρέγγα, Ταξίδι Γύρω από το Χρόνο

καλαμπόκι | αγριόχορτα

Προζυμένιο Ψωμί και Βούτυρο

Θαλασσινή Αύρα

κόκκινη γαρίδα | καρότο | κουφοξυλιά | λωτός

Terra-misu

βασιλομανίταρα | κακάο | μασκαρπόνε

Από την Τήνο στη Μάνη μέσω Ιταλίας

caccio e pepe | κόκκινες γαρίδες | μπουρδέτο

χαβιάρι + € 35

Χειμωνιάτικο Τοπίο

ψητό γλυκάδι | πράσσο | κάστανα | κολοκάσι

Εγκώμιο στην Απλότητα

αρνί | σέλινοριζα | μαύρες τρομπέτες

Μοσχομυριστή Ζεστασία

τσουρέκι | σαλέπι | κεράσια | μαστίχα

Βανίλια Ταϊτής

σοκολάτα | μπαχαρικά | φουντούκι

Mignardises

Παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό μας για πιθανές διατροφικές ιδιαιτερότητες & αλλεργίες.

Τα μενού γευσιγνωσίας έχουν σχεδιαστεί για να σερβίρονται στο σύνολο των συνδαιτυμόνων του κάθε τραπέζιού.

Οι τιμές είναι ανά άτομο.

115€

100ml

Dhondt-Grellet, "Les Terres Fines" 1er Cru, Blanc de Blancs, Extra Brut, Flavigny, Champagne, France, Chardonnay, N.V.

75ml

Weingut Knoll, Ried Loibenberg, Smaragd, Wachau, Austria, Gruner Veltliner, 2022

J.B.Becker, Wallufer Walkenberg, Spätlese Trocken, Rheingau, Germany, Riesling, 2012

Domaine Christian Moreau, Les Clos Grand Cru "Clos Des Hospices", Chablis, France, Chardonnay, 2018

Dog Point Vineyard, Marlborough, New Zealand, Pinot Noir, 2018

T-Oinos Winery, Clos Stegasta, Tinos, Greece, Mavrotragano, 2014

50ml

Tua Rita, Sese, Passito di Pantelleria, Italy, Zibibbo, 2018