

13 years BOTRINI'S

Παρασκευή 18 Οκτωβρίου 2024



Την Παρασκευή 18 Οκτώβρη σας καλούμε σε μια σύζευξη υψηλής γαστρονομίας και οίνου. Σε ένα επετειακό δείπνο με ένα ειδικό μενού γευσιγνωσίας που θα περιλαμβάνει κάποια από διαχρονικά μας πιάτα και τις πιο ιδιαίτερες πρόσφατες δημιουργίες του Έκτορα Μποτρίνι και του Νίκου Μπίλλη.

Τα πιάτα αυτά θα συνοδεύονται από γερμανικά Rieslings του οινοποιείου 'Eva Fricke' σε μια εξερεύνηση της ευρείας, πολυσχιδούς και πληθωρικής ποικιλίας που τυγχάνει να είναι και η αγαπημένη των οινοχόων ανά τον κόσμο.

Θα ήταν χαρά μας να σας υποδεχτούμε στο εστιατόριό μας και να γιορτάσουμε παρέα τα δεκατρία χρόνια λειτουργίας μας.

The Celebratory Dinner

€ 195 / άτομο

Καλωσορίσματα
μακαρόν άγριων μανιταριών
καπνιστό χέλι με φάβα
κολιός - παντζάρι - γλυκάνισος

'Carbonara'
η ιδιόμορφη εκδοχή του Έκτορα

Ρέγγα, Ταξίδι Γύρω από το Χρόνο
καλαμπόκι | αγριόχορτα

Weingut Eva Fricke, Pinot Blanc Brut Nature ,NV

Παλαμίδα al Verde
παλαμίδα | κρίταμο | αγγούρι | φυστίκι

Weingut Eva Fricke, 'Amour De La Nature'
Eltviller Langenstück Riesling 2022

Ο Ξιφίας των Ψαράδων της Νήσου Elba
carraccio ξιφία | Κερκυραϊκή νερατζοσαλάτα

Weingut Eva Fricke, Rheingau Riesling QbA Trocken 2023

Gastro Esperanto
κολοκύθι | Καρίκι Τήνου | καλοκαιρινή τρούφα

Weingut Eva Fricke, Kiedrich Riesling QbA trocken 2023

Τσιγαρέλι, Γή και Θάλασσα
σαλιγκάρια | σουπιά | πατάτα | μάραθος

Weingut Eva Fricke, Krone Riesling QbA Trocken 2021

Πορτσίνι | Κουνουπίδι | Κακάο

Weingut Eva Fricke, Schlossberg Riesling QbA 2023

Αρνί Γάλακτος
μελιτζάνα | 'miso'συκομαΐδας

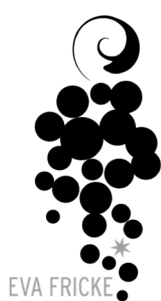
Weingut Eva Fricke, Mélange Riesling QbA Trocken 2021

Ταξίδι γύρω από το Σέλινο
γιαούρτι | σέλινο | εστραγκόν

Μοσχομυριστή Ζεστασία
τσουρέκι | σαλέπι | κεράσια

Mignardises

Weingut Eva Fricke, Krone Riesling Auslese 2023



BOTRINI'S

RSVP +30 210 68 57 323-4 — info@botrinis.com

botrinis.com