

Lobster Night

Αστακοβραδιά / Soirée Langouste

Κάθε Τετάρτη στο Ammos à la cart restaurant

Every Wednesday in Ammos À la cart restaurant

Tous les mercredis au restaurant à la carte Ammos

Το Δείπνο ξεκινάει στις 20.00. Κλείστε την θέση σας στη reception.

Dinner starts at 20.00. Book your seat at the reception.

Le Dinee commence à 20.00. Veuillez réserver auprès de la réception

€67

Ανά άτομο

Menu per person / Menu par personne

Καλωσόρισμα / Welcome / Amuse-bouche

Ψωμί ψημένο στον ξυλόφουρνο με dips / Bread from the wood oven with dips / Pain du four a bois avec sauce

Κρύα σούπα βελουτέ, ελληνικής σαλάτας με μους φέτας

Greek salad, cold velvet soup with feta mousse

Salade grecque, velouté froid à la mousse de feta

Ορεκτικό

starter / Entrée

Χταπόδι ξιδάτο καρπάτσιο, με μους ταραμά και κροστίνι κουρκουμά

Vinegary octopus carpaccio, with tarama mousse and turmeric crust

Carpaccio de poulpe vinaigré, mousse de tarama et croûte de curcuma

Σαλάτα

Salad / Salade

Σαλάτα ντάκος με παξιμάδια, ντομάτα, ελιές, φέτα, κάπαρη και αγνό παρθένο ελαιόλαδο

Dakos salad with crispbread, tomato, olives, feta, capers and extra virgin olive oil

Salade "Dakos" avec son pain croustillant, tomates, olives, feta, câpres et huile d'olive extra-vierge

Αστακός (500gr)

Lobster / Homard

Κριθαρώτο αστακού σε σάλτσα ψητής ντομάτας, ζωμός αστακού, αρώματα βασιλικού & flakes παρμεζάνας

Lobster orzo in roasted tomato sauce, lobster broth, aromas of basil and flakes parmesan cheese

Orzo de homard à la sauce tomate, bouillon de homard, arômes de basilic et flocons de fromage parmesan

Επιδόρπιο

Dessert / Dessert

Παγωτό καϊμάκι με σιρόπι βύσσινο

Kaimaki ice cream with sour cherry syrup / Glace grecque avec sirop de cerise aigre

Ποτά

Drinks / Boissons

Μπουκάλι λευκό κρασί Amaronda ανά δύο άτομα

Bottle white wine Amaronda per two person

Un bouteille de vin blanc "Amaronda" pour 2 personnes

