



POSEIDONION
Grand Hotel
EST. 1914

La festa di spezie

Guest Chef

Alexandros Tsiotinis

CTC

31/07/2018

Menu

Τα καλωσορίσματα του CTC

The CTC welcome



Βελουτέ καλαμπόκι

αρωματισμένη με αστακό και αφρό από τρούφα & περγαμόντο

Sweetcorn velouté

flavoured with lobster and truffle & bergamot espuma



Ταλιατέλες από καλαμάρι

σε κονσομέ από καλαμάρι και μπέικον

Calamari tagliatelle

in calamari and bacon consommé



Ψάρι ημέρας σαν μοντέρνο φρικασέ

με ζινόγαλο και χαβιάρι ρέγγας

Catch of the day as a modern fricassée

with buttermilk and herring caviar



Χοιρινός λαιμός από ιβηρικό χοιρίδιο

με κρούστα από ποπ κορν, σφένδαμο και τουρσί κεράσια

Iberian pork neck

with popcorn crust, maple and pickled cherries



Ναμελάκα λευκής σοκολάτας

με καραμελωμένα κόκκινα φρούτα, μαρέγκες βιολέτας

και σορμπέ γιαούρτι βιολέτα

White chocolate namelaka

with caramelised red fruit, violet meringues and violet yoghurt sorbet

€72

ανά άτομο | per person