

# *Saint Valentine's Menu*

*Βελουτέ Σελινόριζα με Πούδρα Guanciale*  
*Celery Root Soup with Guanciale Powder*

\*\*\*

*Αραντσίνι “Παέγια” με Πουρέ Καραβίδας*  
*Arancini “Paelia” with Crayfish Purée*

\*\*\*

*Σολομός Gravlax σε Παντζάρι & Σαλάτα Μάνγκο*  
*Salmon Gravlax in Beetroot & Mango Salad*

\*\*\*

*Σορμπέ Τριαντάφυλλο*  
*Rose Flower Sorbet*

\*\*\*

*Μοσχαρίσιο Διάφραγμα Black Angus με Φρικασέ Μανιταριών,*  
*Νιόμι Σπανάκι-Ρικότα & Σάλτσα Κόκκινου Κρασιού*  
*Hanging Tender Black Angus with Mushrooms “Fricassee”,*  
*Gnocchi Spinach-Ricotta & Red Wine Sauce*

\*\*\*

*Πάβλοβα με Λευκή Σοκολάτα & Coulis από Φρούτα του Δάσους*  
*Pavlova with White Chocolate & Forest Fruits Sauce*

*Chef De Cuisine: Leonidas Vrakas*

*Τιμή ανά άτομο / Price per person : 60€*

*Κρατήσεις / Reservations : 210 3250100 – [info@eliaermouhotel.com](mailto:info@eliaermouhotel.com)*