2026

CHRISTMAS

BROCHURE



ΔΕΙΠΝΟΣΟΦΙΣΤΗΡΙΟΝ

DINING • CATERING • EXPERIENCE



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ
TABLE OF CONTENTS

01. ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ
COLD HORS D'OEUVRES

02. ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ
HOT HORS D'OEUVRES

03. ΣΟΥΠΕΣ
SOUPS

04. ΣΑΛΑΤΕΣ
SALADS

05. ΤΑΡΤΕΣ & ΠΙΤΕΣ
TARTS & PIES

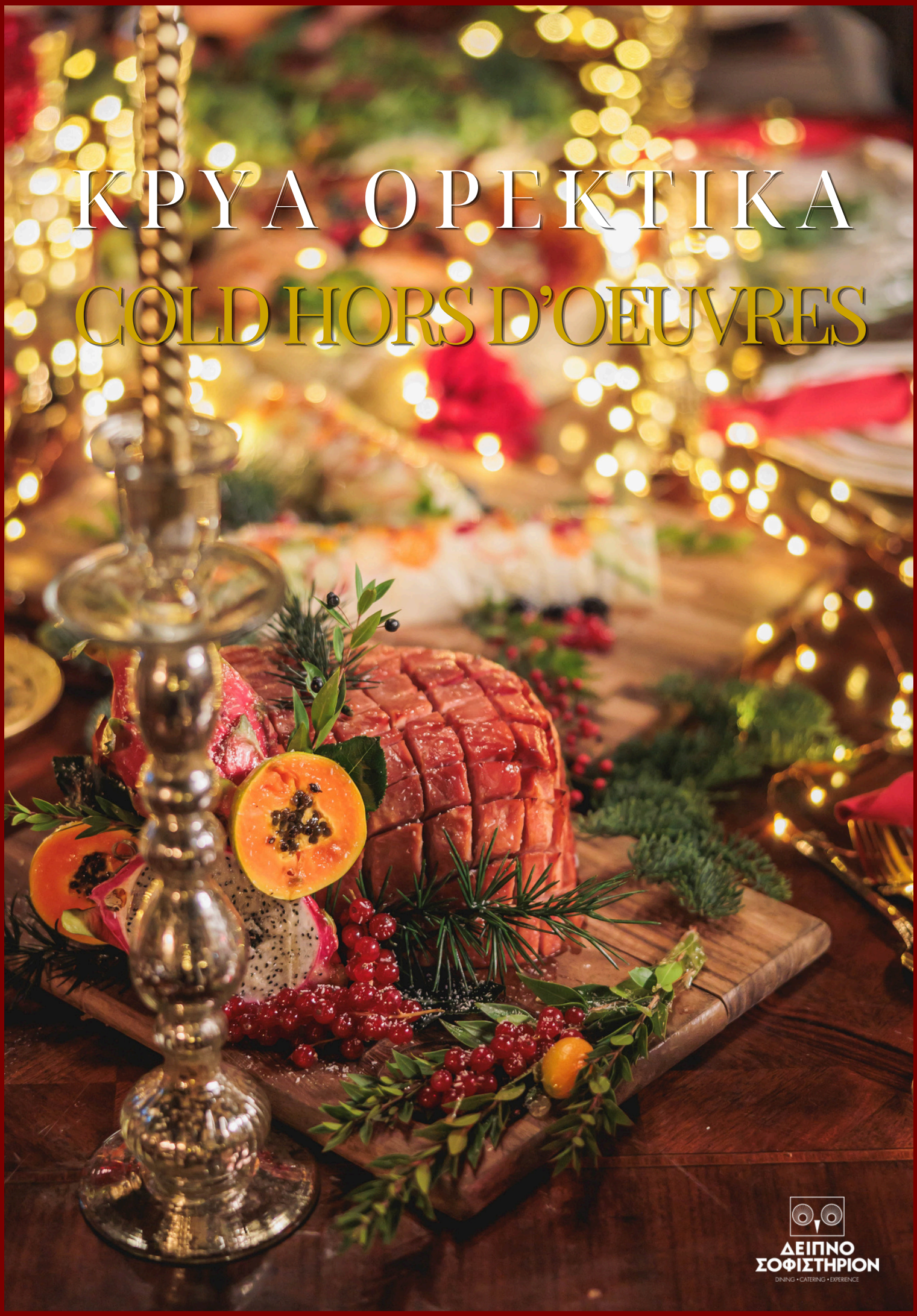
06. ΖΥΜΑΡΙΚΑ
PASTA

07. ΨΑΡΙ
FISH

08. ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ
MAIN DISHES

09. ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ
SIDE DISHES

10. ΓΛΥΚΑ
DESSERTS


ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ
COLD HORS D'OEUVRES
ΔΕΙΠΝΟ
ΣΟΦΙΣΤΗΡΙΟΝ
DINING • CATERING • EXPERIENCE

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ
COLD HORS D'OEUVRES

Κύβος κολοκύθας με κατσικίσιο τυρί,
φουντούκι & φασκόμηλο
Pumpkin cube with goat's cheese,
hazelnut & sage
(GF)(V)

Ταρτάκι με κρέμα κολοκύθας,
λάδι τρούφας & κάστανο
Tartlet with pumpkin cream,
truffle oil & chestnut
(V)

Φρυγανισμένο ψωμί με prosciutto,
mascarpone & αποξηραμένο σύκο
Toasted bread with prosciutto, mascarpone & fig

Αλμυρό choux με καπνιστό σολομό
& μαρμελάδα με λεμόνι και μάραθο
Savoury choux pastry with smoked salmon,
lemon & fennel jam

Ταρτάρ σολομού σε πατάτα με crème fraîche
αρωματισμένη με λάιμ
Salmon tartare on potato
with lime-infused crème fraiche

Ρολό καπνιστού σολομού με mousse avocado
Smoked salmon roll with avocado mousse

Ταρτάκι με ψητές γαρίδες,
σέλινο, πράσινο μήλο & ρόδι
Tartlet with roasted shrimps, celery,
green apple & pomegranate
(DF)

Πουγκάκια μπρεζάολα με mousse τυριών & ρόδι
Bresaola pouch, stuffed with cheese mousse
& pomegranate
(GF)

Σουβλάκι γαρίδας με γλυκοκολοκύθα & φασκόμηλο
Shrimp skewer with sweet pumpkin & sage
(GF)(DF)

Brie με cranberry & καρύδι
Brie with cranberry & walnut
(V)

Brioche με mousse foie gras & gel βύσσινο
Brioche with foie gras mousse & sour cherry gel

Καπνιστό χέλι με κρέμα χρένου & πράσινο μήλο
Smoked eel with horseradish cream & green
apple

Καραμελωμένο Virginia ham με ανανά
& δαμάσκηνα
Caramelized Virginia ham with pineapple & plums
(GF)(DF)

Plateau με ποικιλία τυριών / Cheese Platter
Συνοδεύονται από crackers, κριτσίνια,
κριθαρομπουκιές, αποξηραμένα φρούτα
& chilli chutney
Served with crackers, bread sticks, mini barley
rusks, dried fruits & chilli chutney
(DF)

Plateau με ποικιλία αλλαντικών
Cold Cuts Platter
Συνοδεύονται από crackers, κριτσίνια,
κριθαρομπουκιές, ποικιλία από χειροποίητες
πίκλες & μουστάρδα με μέλι
Served with crackers, bread sticks, mini barley
rusks, variety of homemade pickles & Dijon honey
mustard
(DF)

Mousse πέστροφας με καπνιστό σολομό & brik
Trout mousse with smoked salmon & brik roe
(GF)

Συνοδεύεται από blinis, crackers, κριτσίνια,
αγγουράκι τουρσί & αρωματική sour cream με
άνηθο
Served with blinis, crackers, breadsticks, pickled
cucumber & dill-infused sour cream

01.

PREMIUM

Χαβιάρι / / Caviar
(GF) (DF)
Συνοδεύεται από Blinis & sour cream / /Served with Blinis & sour cream

Διατίθεται σε συσκευασίες των 10gr, 30gr, 100gr, 250gr, 500gr
Available in packages of 10gr, 30gr, 100gr, 250gr, 500gr

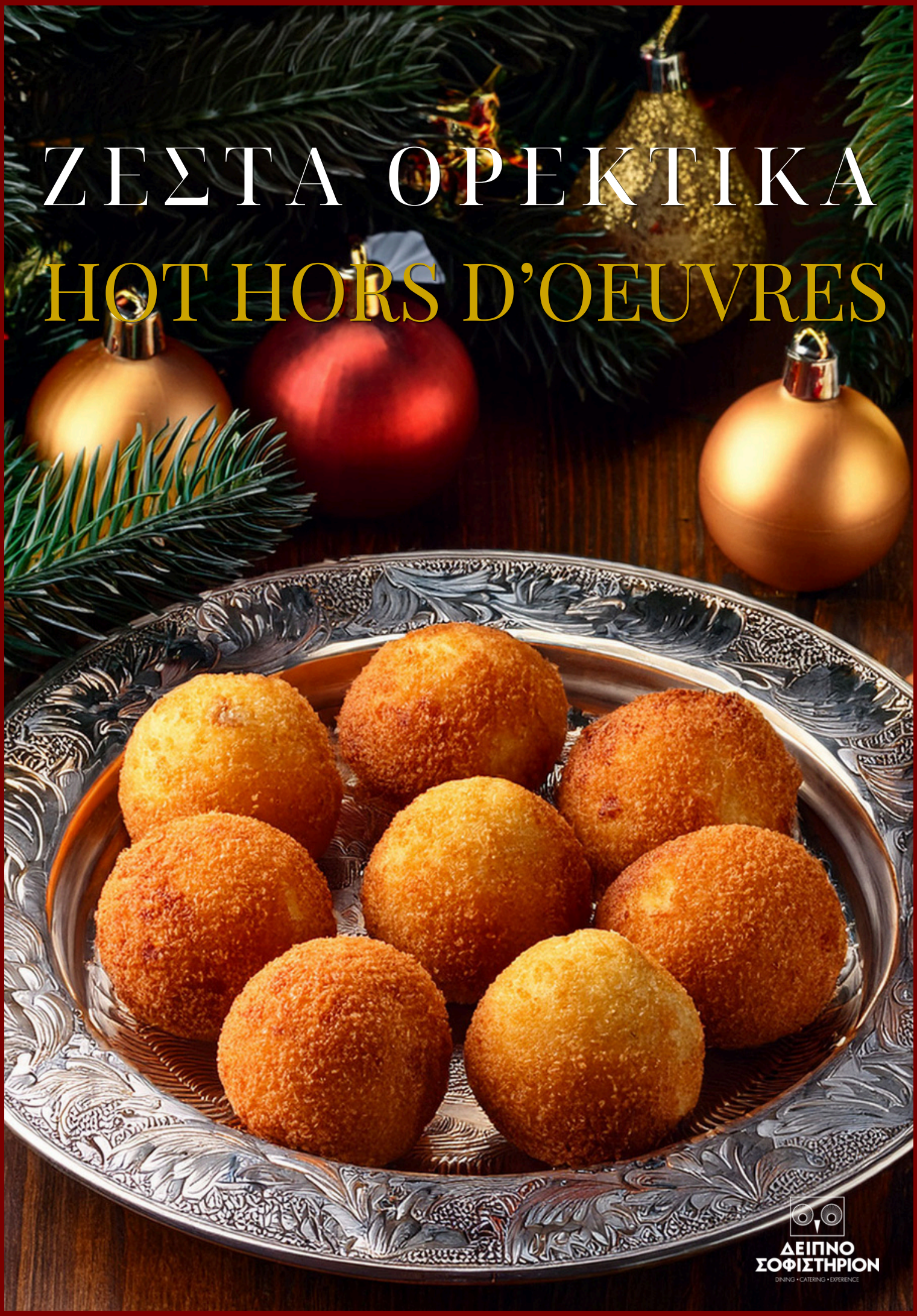
Royal Gold (Beluga X Ossetra)
Royal Ossetra
Royal Beluga Iran Grey

Αυγοτάραχο Μεσολογγίου / / Bottarga Messolonghi
(DF)
Σσερβιρισμένο σε φρυγανισμένο ψωμάκι με chutney λεμονιού
served on toasted bun with lemon chutney
(DF)



ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

HOT HORS D'OEUVRES



ΔΕΙΠΝΟ ΣΟΦΙΣΤΗΡΙΟΝ
DINING • CATERING • EXPERIENCE

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ
HOT HORS D'OEUVRES

Falafel από ρεβίθια Λάρισας με παντζάρι,
ginger & κρέμα αβοκάντο με ταχίνι
Larissa chickpeas falafel with beet root, ginger &
avocado cream with tahini
(VG)(DF)

Μπιφτεκάκι σχάρας με sauce béarnaise
Mini beef patty (Greek style burgers),
served with béarnaise sauce

Mini quiche με καπνιστό Μετσοβόνε,
καραμελωμένο κρεμμύδι & θυμάρι
Mini quiche with smoked Metsovone cheese,
caramelized onion & thyme
(V)

Ταρτάκι με άγρια μανιτάρια
& γραβιέρα Κρήτης
Tartlet with wild mushrooms
& Cretan graviera cheese
(V)

Arancini με παρμεζάνα, mozzarella
& chutney με κάστανο και μήλο
Arancini with Parmesan, mozzarella
& chestnut and apple chutney
(V)

Πατάτα baby γεμιστή με μανιτάρια
& γραβιέρα Νάξου
Baby potato filled with mushrooms
& graviera cheese
(V)(GF)

Μπουκίτσα κοτόπουλου με pesto,
τυλιγμένη σε prosciutto
Prosciutto wrapped chicken with basil pesto
(GF)

Mini σουβλάκι από χοιρινό ψαρονέφρι,
μαριναρισμένο με φρέσκο θυμάρι με φουντούκι
& σάλτσα από άγρια μύρτιλα
Mini pork tenderloin skewer, marinated
in fresh thyme, hazelnut and blueberry sauce
(GF)(DF)

Μικρό σουβλάκι κοτόπουλο
μαριναρισμένο σε πορτοκάλι & μέλι
Mini chicken skewer
marinated in orange & honey
(GF)(DF)

Μπουκιά χοιρινού φιλέτου
τυλιγμένη σε κόκκινη πιπεριά Φλωρίνης
Mini pork fillet bite
wrapped in Florina red bell pepper
(GF)

Mini σουβλάκι γαρίδας τυλιγμένο σε φύλλο
κανταΐφι, συνοδεύεται από σάλτσα sweet chilli
Mini shrimp skewer, wrapped in angel's hair filo,
served with sweet chilli sauce

Σουβλάκι σολομού μαριναρισμένο με soy sauce,
mirin, yuzu & σησαμέλαιο
Salmon skewer marinated in soy sauce,
mirin, yuzu & sesame oil
(GF)(DF)

Μπουκιά μοσχαρίσιου φιλέτου
με σάλτσα οξύμελι, σε bamboo sticks
Mini beef fillet bite on bamboo sticks,
served with oxymeli sauce
(GF)(DF)

Κροκέτα αστακού με saffron aioli sauce
Lobster croquette with saffron aioli

02.

ΣΟΥΠΕΣ // SOUPS



ΔΕΙΠΝΟ ΣΟΦΙΣΤΗΡΙΟΝ
DINING • CATERING • EXPERIENCE

ΣΟΥΠΕΣ
SOUPS

Σούπα κολοκύθας veloute με πορτοκάλι & ginger
Pumpkin soup velouté with orange & ginger
(V)(GF)

Σούπα γλυκοπατάτας με καμένο βούτυρο & φασκόμηλο
Sweet potato soup with brown butter & sage
(V)(GF)

Σούπα με πατάτα, κάστανο & καπνιστό τυρί
Potato, chestnut & smoked cheese soup
(V)(GF)

Σούπα με άγρια μανιτάρια, τρούφα & τραγανά κρουτόν αρωματισμένα με θυμάρι
Wild mushroom soup with truffle
& crispy thyme-scented croutons
(V)



03.

ΣΑΛΑΤΕΣ // SALADS



ΔΕΙΠΝΟ ΣΟΦΙΣΤΗΡΙΟΝ
DINING • CATERING • EXPERIENCE

ΣΑΛΑΤΕΣ
SALADS

Σαλάτα με μαύρες φακές, γλυκοπατάτα, τοματίνια, φινόκιο, φρέσκο κρεμμύδι, σταφίδες & παλαιωμένο ξίδι
Black lentil salad with sweet potatoes, cherry tomatoes, fennel, scallions, raisins & aged vinegar
(VG)(GF)(DF)

Πράσινα σαλατικά με κουκουνάρι, ρόδι, μανταρίνι, croutons & vinaigrette εσπεριδοειδών
Green salad with pines, pomegranate, tangerine, croutons & citrus vinaigrette
(VG)(DF)

Σαλάτα με βαλεριάνα, ρόκα, endive με φαγόπυρο, αγγούρι, μάνγκο, avocado & vinaigrette αγριοκέρασο & βανίλια
Valerian, arugula, and endive salad with buckwheat, cucumber, mango, avocado & a wild cherry and vanilla vinaigrette
(VG)(GF)(DF)

Σαλάτα με kale, φύλλα παντζαριού, αχλάδι, κατσικίσιο τυρί, jamon & vinaigrette λευκού βαλσάμικου με μέλι
Kale salad with beetroot leaves, pear, goat cheese, jamon & white balsamic vinaigrette with honey
(GF)

Κλασσική σαλάτα Waldorf με σελινόριζα, σέλερι, σπιτική μαγιονέζα, πράσινο μήλο, καρύδι & cranberries
Classic Waldorf salad with celery root, celery, homemade mayonnaise, green apple, walnuts & cranberries
(V)(GF)(DF)

Βιολογικά μαρούλια με ψητή γλυκοπατάτα, παλαιωμένο ανθότυρο, τραγανό prosciutto & dressing από ξύδι cherry
Organic lettuces with baked sweet potato, aged anthotyro cheese, crispy prosciutto & cherry vinegar dressing
(GF)

Σπανάκι με γλυκιά κολοκύθα, αβοκάντο, σπαράγγια, κολοκυθόσπορο & dressing από απόσταγμα βανίλιας
Spinach with sweet pumpkin, avocado, asparagus & pumpkin seeds with vanilla extract dressing
(VG)(GF)(DF)

Σπανάκι με καπνιστό σολομό Σκωτίας γλυκιά κολοκύθα, αβοκάντο, σπαράγγια, κολοκυθόσπορο & dressing από απόσταγμα βανίλιας
Spinach with Scottish smoked salmon, sweet pumpkin, avocado, asparagus & pumpkin seeds with vanilla extract dressing
(GF)(DF)

Σαλάτα με καβούρι, τρίχρωμα τοματίνια, avocado, κολούμπρα, σχοινόπρασο & vinaigrette μοσχολέμονου με φρέσκο κόλιανδρο
Salad with crab, cherry tomatoes, avocado, kohlrabi, chives & vinaigrette with lime and fresh coriander
(GF)

Σαλάτα quinoa με μαριναρισμένες γαρίδες, σπαράγγια, πράσινο μήλο, παντζάρι & vinaigrette ρόδι
Quinoa salad with marinated shrimps, asparagus, green apple, beet root & pomegranate vinaigrette
(GF)(DF)


ΤΑΡΤΕΣ & ΠΙΤΕΣ
TARTS & PIES
ΔΕΙΠΝΟ
ΣΟΦΙΣΤΗΡΙΟΝ
DINING • CATERING • EXPERIENCE

ΤΑΡΤΕΣ & ΠΙΤΕΣ
TARTS & PIES



Κολοκυθόπιτα με τυρί και πράσο
Zucchini pie with cheese & leeks
(V)

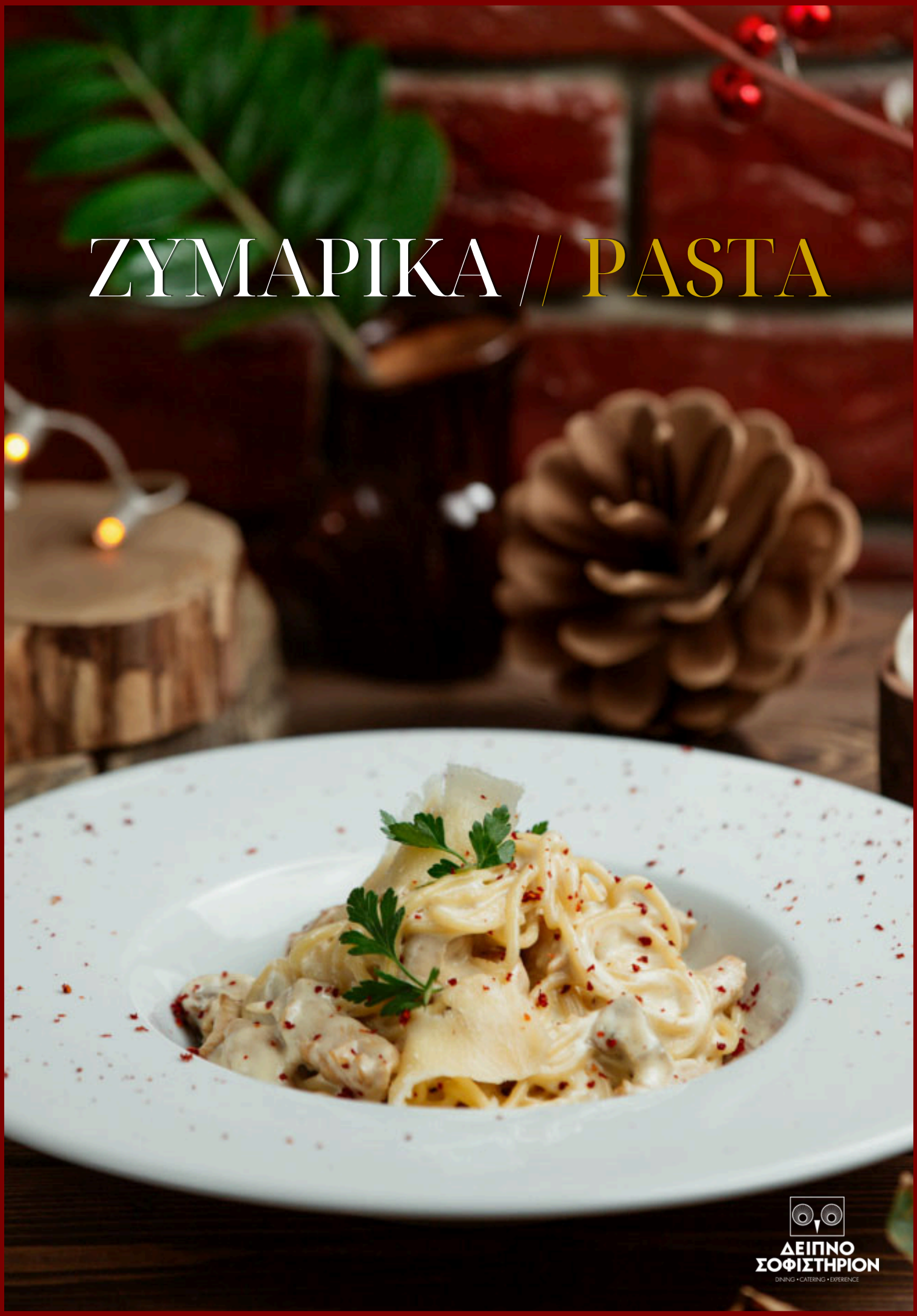
Τάρτα με βολάκι Άνδρου, κατσικίσια ξινομυζήθρα, τομάτα, βασιλικό & καραμελωμένα κρεμμύδια
Cheese tart with Andros volaki & xinomyzithra cheeses, tomato, basil & caramelized onions
(V)

Quiche με βασιλομανίταρα, θυμάρι & καπνιστή Μετσοβέλα
Mushroom quiche with porcini mushrooms & smoked metsovella cheese
(V)

Quiche Lorraine
Quiche Lorraine

05.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ // PASTA



ΔΕΙΠΝΟ ΣΟΦΙΣΤΗΡΙΟΝ
DINING • CATERING • EXPERIENCE

ΖΥΜΑΡΙΚΑ
PASTA

Ravioli με ρικότα,
κρέμα παρμεζάνας & τρούφα
Ricotta cheese ravioli
with parmesan cream & truffle
(V)

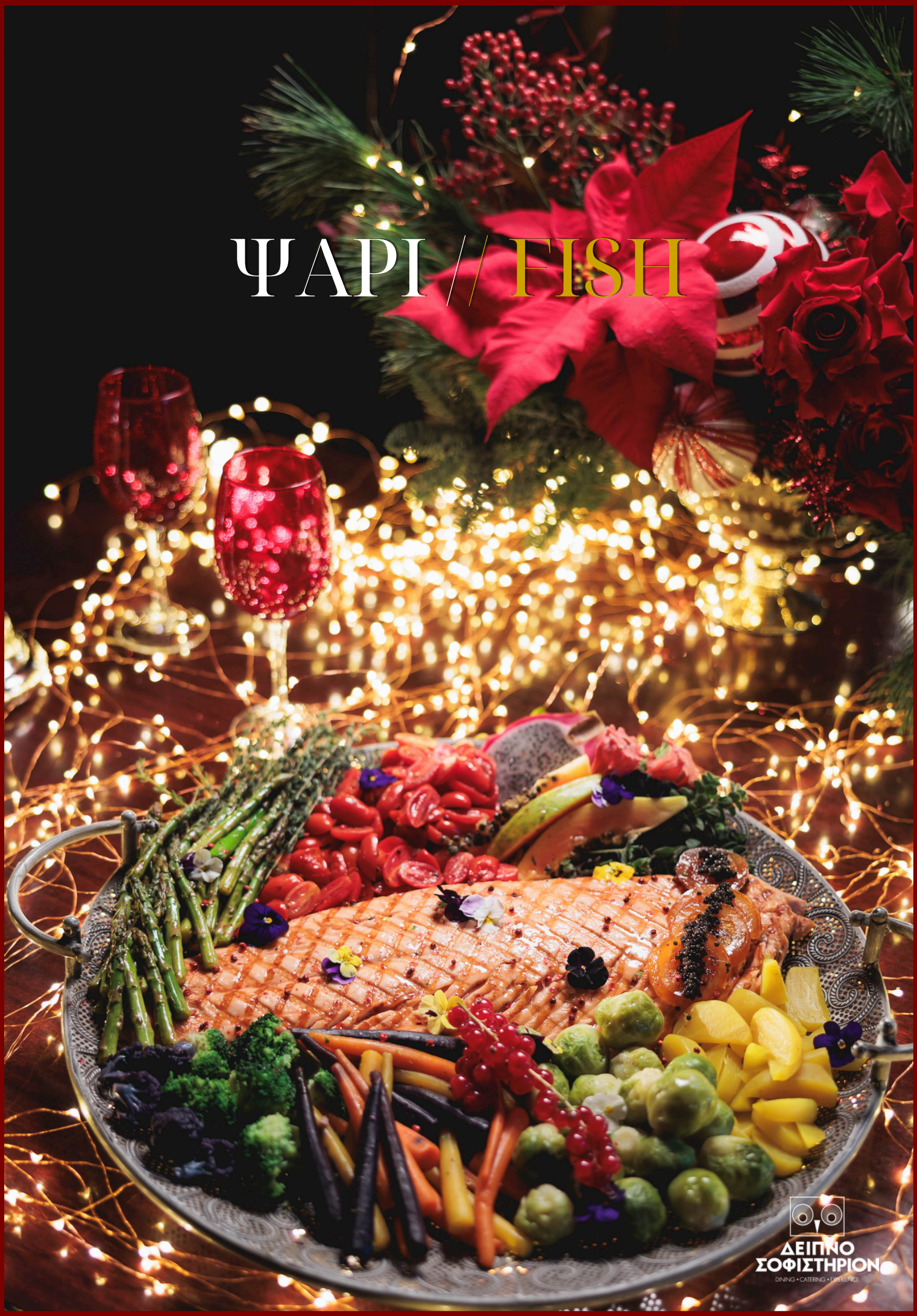
Cappelli cacio e pepe με κρέμα κολοκύθας,
pancetta affumicata, stracciatella
& καβουρδισμένο κολοκυθόσπορο
Cappelli cacio e pepe with pumpkin cream,
crispy pancetta affumicata, fresh stracciatella
& toasted pumpkin seeds

Lasagne al forno, με μοσχαρίσιο ραγού, κασέρι
Ξάνθης & ελαφριά béchamel αρωματισμένη με
μοσχοκάρυδο
Lasagne al forno with beef ragout, Xanthi Kasseri
cheese & light béchamel scented with nutmeg



06.

ΨΑΡΙ // FISH



ΨΑΡΙ
FISH

Ψητές πλευρές φρέσκου σολομού Σκωτίας σε κέδρο, μαριναρισμένες με ταμάρινδο, λεμονόχορτο & μέλι, συνοδεύεται από σάλτσα ρόδι με λεβάντα
Fresh cedar planked salmon sides marinated in tamarind, lemongrass & honey, served with pomegranate sauce scented with lavender
(GF)(DF)

Σφυρίδα ολόκληρη με λαχανικά ατμού, σπιτική μαγιονέζα & λαδολέμονο
Grouper with steamed vegetables, homemade mayonnaise & olive oil with lemon sauce
(GF)(DF)



07.


ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ
MAIN DISHES
ΔΕΙΠΝΟ
ΣΟΦΙΣΤΗΡΙΟΝ
DINING • CATERING • EXPERIENCE

Μουσακάς Χριστουγέννων με κολοκύθα,
κιμά γαλοπούλας & béchamel με κρέμα τρούφας
Christmas Moussaka with pumpkin, turkey minced meat & truffle cream

Λαχανοντολμάδες με αυγολέμονο
Minced beef wrapped in cabbage leaves, served with egg & lemon sauce (lahanodolmades)

Ντολμαδάκια Κασιώτικα
με dip αρωματικού γιαουρτιού
Mini stuffed vine leaves with beef mincemeat, rice & herbs, served with aromatic yogurt dip (dolmadakia)
(GF)

Χοιρινό ρολό γεμιστό με prosciutto & μοτσαρέλα,
σιγομαγειρεμένο σε ζωμό με cranberries
Pork roulade stuffed with prosciutto and mozzarella, slow-cooked in cranberry broth

Ψαρονέφρι γεμιστό με δαμάσκηνα
Pork fillet stuffed with plums
(DF)

Αγριογούρουνο σιγομαγειρεμένο στη γάστρα
με δαμάσκηνα & μαυροδάφνη
Slow cooked wild boar with plums & Mavrodafni red wine sauce
(GF)(DF)

Κατσικάκι φρικασέ με σταμναγκάθι,
μυρώνια, καυκαλήθρες, σελινόριζα,
μάραθο, άγριο μαϊντανό & σάλτσα λεμονιού
Goat Fricassee
with wild greens & lemon sauce
(GF)

Μοσχαράκι Black Angus braisé με κάστανα
& σάλτσα από ξινόμαυρο κρασί
Black Angus beef braisé with chestnuts & Xinomavro wine sauce
(GF)(DF)

08.

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ
MAIN DISHES

Μοσχαράκι σπαλομίτα γάλακτος
με άγρια μανιτάρια & μαύρη τρούφα
Mock tender beef with wild mushrooms & black truffle
(GF)(DF)

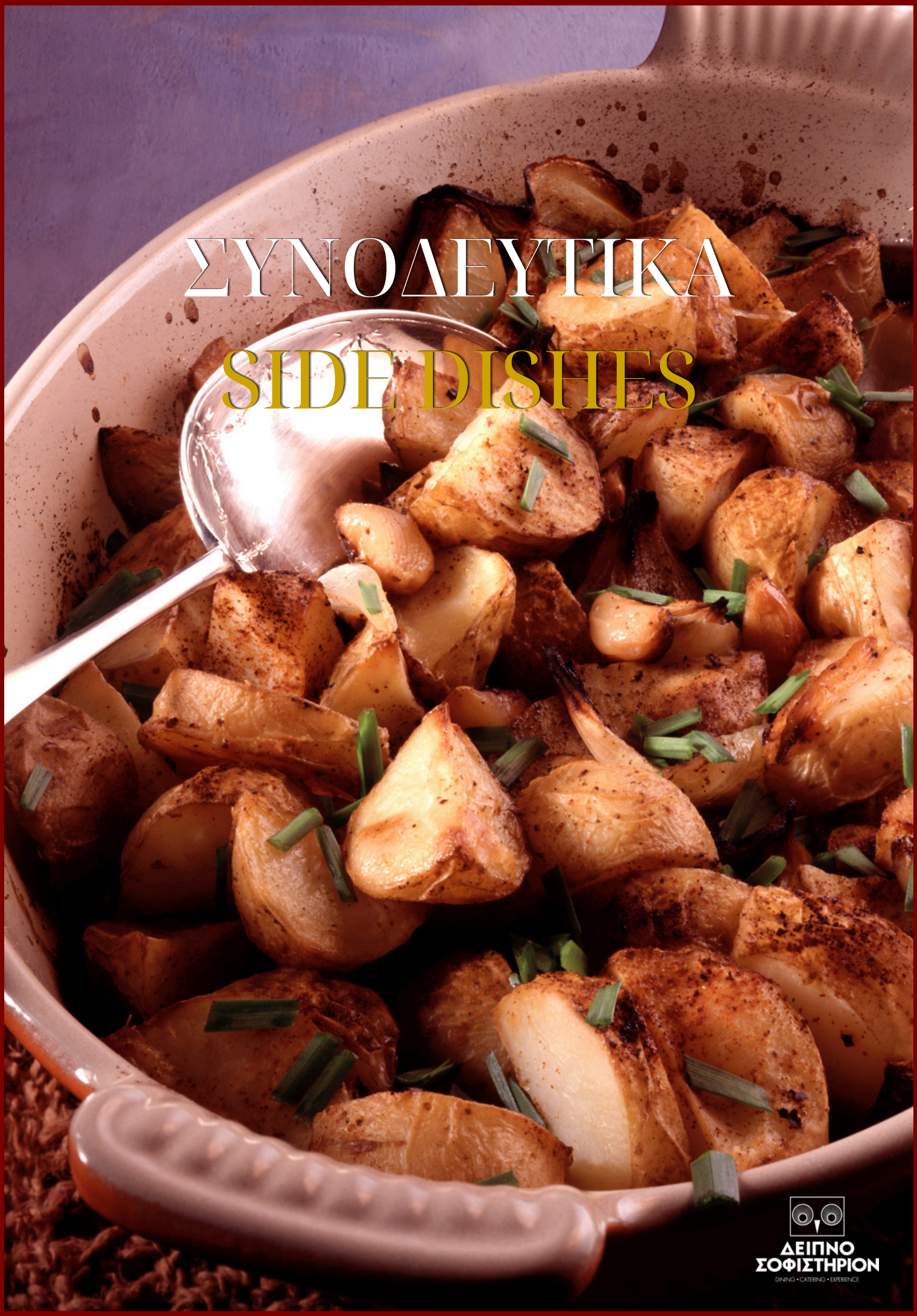
Γουρουνόπουλο ψητό.
Σερβίρεται με σάλτσα πράσινο μήλο & μουστάρδα
Roasted piglet
served with 2 sauces: green apple & mustard
(GF)(DF)

Μαύρος χοίρος Pata Negra με κάστανα, πέρλες
από καραμελωμένο κρεμμύδι & Αγιωργίτικο Νεμέας
Black pork Pata Negra with chestnuts, caramelized onion pearls & red Agiorgitiko wine
(GF)(DF)

Γαλοπούλα Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής
ψητή με παραδοσιακή γέμιση
(κιμάς, ρύζι, κάστανα, κουκουνάρι & σταφίδες)
Roasted turkey with traditional stuffing (minced beef, rice, chestnuts, pine seeds & raisins)
(GF)
συνοδεύεται από ψητές γλυκοπατάτες, βερίκοκα, δαμάσκηνα γλασέ και 2 σάλτσες: ψητού (DF) και cranberry sauce (VG)(DF)(GF)
served with roasted sweet potatoes, apricots, glazed plums and 2 sauces: gravy (DF) & cranberry sauce (VG)(DF)(GF)

Ψητή πάπια μαριναρισμένη σε χυμό
από πορτοκάλι με μέλι και ρόδι,
σερβίρεται με φινόκιο μπρεζέ
Roasted briarinated in orange juice, honey & pomegranate, served with braised fennel
(GF)(DF)

Ολόκληρο μοσχαρίσιο φιλέτο Chateaubriand,
συνοδεύεται από 3 σάλτσες: με παλαιωμένο ξίδι Jerez, bearnaise, άγριων μανιταριών
Whole beef fillet Chateaubriand
served with 3 sauces: aged Jerez vinegar sauce, béarnaise, wild mushrooms sauce
(GF)(DF)



ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

SIDE DISHES

ΔΕΙΠΝΟ ΣΟΦΙΣΤΗΡΙΟΝ

DINING • CATERING • EXPERIENCE

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ
SIDE DISHES



Πουρές πατάτας
Potato purée
(V)(GF)

Πουρές γλυκοπατάτας
Sweet potatoes purée
(V)(GF)

Πουρές σελινόριζας
Celery root purée
(V)(GF)

Καραμελωμένα baby λαχανικά
Caramelized baby vegetables
(V)(GF)

Ρύζι άγριο με basmati, με μανιτάρια, κουκουνάρι, σταφίδες & ρόδι
Wild & basmati rice with mushrooms, pine nuts, raisins & pomegranate
(V)(GF)

Baby πατάτες φούρνου με φρέσκο θυμάρι & ανθό αλατιού
Roasted baby potatoes with fresh thyme & fleur de sel
(GF)(DF)

Πατάτες gratin dauphinois
Potatoes gratin dauphinois
(V)(GF)

09.


ΓΛΥΚΑ
DESSERTS
ΔΕΙΠΝΟ
ΣΟΦΙΣΤΗΡΙΟΝ
DINING • CATERING • EXPERIENCE

ΓΛΥΚΑ
DESSERTS

Κορμός με κρέμα κάστανο αρωματισμένη με ρούμι, μαρμελάδα αχλάδι, καραμελωμένο καρύδι και αφράτη mousse βανίλιας
Bûche de Noël with chestnut cream scented with rum, with pear compote, caramelized walnuts & vanilla mousse
(V)

Κορμός με mousse σοκολάτας bitter, ganache αλμυρής καραμέλας και καραμελωμένα φουντούκια σε βάση από brownies
Bûche de Noël with bitter chocolate mousse, salted caramel ganache & caramelized hazelnuts on a brownie base
(V)

Κορμός roulade βανίλιας με ναμελάκα λευκής σοκολάτας και χειροποίητη μαρμελάδα κόκκινων φρούτων
Vanilla roulade with white chocolate namelaka and handmade red-fruit jam
(V)

Κορμός από αφράτη κρέμα βανίλιας με χριστουγεννιάτικες νότες κανέλας και χειροποίητη μαρμελάδα ροδιού, πάνω σε ζουμερό financier βουτύρου
Vanilla Bûche de Noël with light, fluffy vanilla cream, festive notes of cinnamon and homemade pomegranate jam, on a moist, buttery financier base
(V)

Τούρτα Αμυγδάλου - Mousse βανίλιας με ολόκληρα καραμελωμένα αμύγδαλα & σάλτσα καραμέλας
Almond cake - Vanilla cream with roasted almonds & caramel sauce
(V)

Τούρτα Mont blanc: τραγανό μπισκότο με mousse βανίλιας και κρέμα κάστανο αρωματισμένη με ρούμι
Mont blanc cake: Crunchy biscuit with vanilla mousse and chestnut cream scented with rum
(V)

Τραγανή τάρτα μπισκότου με αφράτη mousse φιστίκι Αιγίνης και compote βατόμουρο
Crunchy biscuit tart with pistachio mousse & blackberry compote
(V)

Παραδοσιακή Βασιλόπιτα με πορτοκάλι
Traditional New Year’s cake with orange
(V)

Μελομακάρονα με μέλι Κυθήρων
Melomakarona
(V)(DF)

Κουραμπιέδες με 3 είδη βουτύρου
Kourambiedes
(V)


ΔΕΙΠΝΟ
ΣΟΦΙΣΤΗΡΙΟΝ
DINING • CATERING • EXPERIENCE
Happy
Holidays