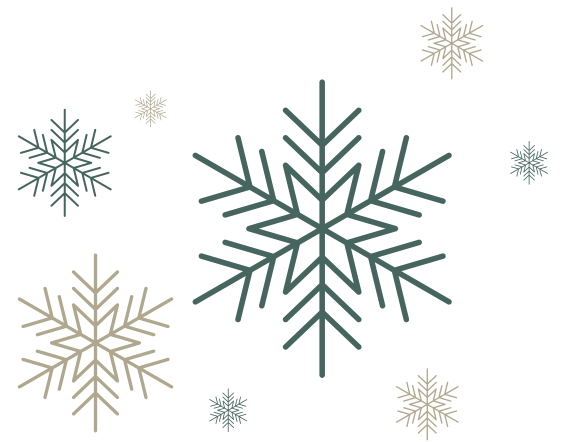


NOT WHAT WE HAVE BUT WHAT WE ENJOY,
CONSTITUTES OUR ABUNDANCE.

— EPICURUS



— FESTIVE SEASON AT SYMPOSIUM

MENU

PUMPKIN SOUP / ΣΟΥΠΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ / 11€

Crispy guanciale with ginger, pumpkin seeds & herbal oil

Βελουτέ σούπα κολοκύθας με τζίντζερ, τραγανά κομμάτια guanciale, κολοκυθόσπορο και λάδι μυρωδικών

CHRISTMAS SALAD / ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ / 11€

Mixed green salad with goat cheese, pomegranate, roasted pine nuts and red wine-infused figs

Χριστουγεννιάτικη ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με κατσικίσιο τυρί, ρόδι, καβουρδισμένο κουκουνάρι και σύκα μαριναρισμένα σε κόκκινο κρασί

QUINOA SALAD WITH TUNA TATAKI / ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ ΜΕ ΤΟΝΟ ΤΑΤΑΚΙ / 14€

Roasted sweet potato and burnt corn, goji berries, pumpkin seeds and citrus dressing

Σαλάτα κινόα με φρέσκο τόνο tataki, ψητή γλυκοπατάτα και καφαλισμένο καλαμπόκι, goji berries, κολοκυθόσπορο και dressing εσπεριδοειδών

WILD MUSHROOM RISOTTO / ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ / 19€

Shitake mushrooms, champignon de Paris and fresh black truffle with parmesan and Porto wine sauce

Ριζότο με άγρια μανιτάρια shitake και champignon de Paris, φρέσκια μαύρη τρούφα, παρμεζάνα και σάλτσα από κρασί Porto

RACK OF LAMB / ΚΑΡΕ ΑΡΝΙΟΥ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΚΟΠΗΣ / 24€

Topinambur purée, grilled Pak Choi and tomato confit with rosemary and black peppercorn sauce

Καρέ αρνιού γαλλικής κοπής συνοδεία πουρέ από αγκινάρα Ιερουσαλήμ, ψητό Pak Choi, ντομάτα κονφί και σάλτσα από δεντρολίβανο και μαύρο πιπέρι

SEA BREAM FILLET FRICASSÉE / ΦΙΛΕΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΑΣ ΦΡΙΚΑΣΕ / 19€

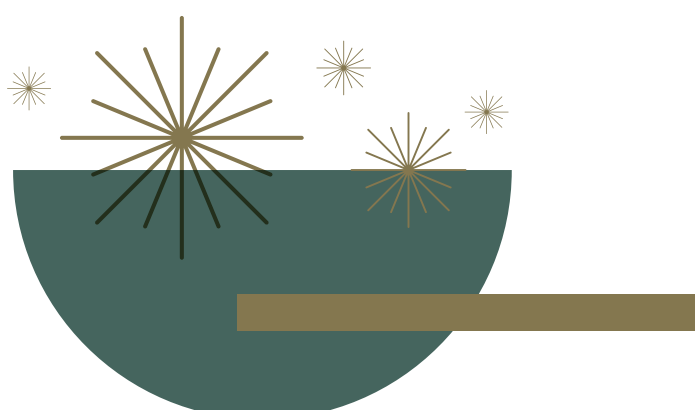
Celery seed purée with green peppers and ginger sauce

Φιλέτο τσιπούρας φρικασέ με πουρέ από σελινόριζα και σάλτσα από πράσινες πιπεριές και τζίντζερ

MONT BLANC NAMELAKA / 10€

Chestnut, tangerine jam and chocolate whipped cream with vanilla ice cream and crunchy meringue

Κρέμα Namelaka με κάστανο, σαντιγί σοκολάτας, μαρμελάδα μανταρίνι μαζί με παγωτό βανίλια και sticks από τραγανή μαρέγκα



— A