



ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΑΜΑΤΟΣ/THE OENORAMA RESTAURANT
Dominique Perrot Catering

ΣΑΒΒΑΤΟ/SATURDAY 13 ΜΑΡΤΙΟΥ 2010

Ριζότο με μανιτάρια κρατερέλλους
Black trumpet mushroom risotto

ή/or

Πράσινη σαλάτα με φρέσκο μαρινρισμένο σολομό και σπιτικά λινγκουίνι, σως μάνγκο
Fresh salad with marinated salmon, home-made linguini, mango sauce

Γλώσσα στη σχάρα με σως μαϊντανού
Grilled filet of sole with a light parsley sauce

*

Ποικιλία από φρέσκα λαχανικά
Various fresh vegetables

ή/or

Παϊδάκια αρνιού με δενδρολίβανο
Rack of lamb with rosemary

*


Φασολάκια extra fin, μικρές γαλλικές πατάτες πρώιμης κατανάλωσης, τομάτες σχάρας
Extra fine French beans, small new potatoes and grilled tomatoes

Τάρτα με φρέσκα φρούτα
Fresh fruit tart

ή/or

Τάρτα σοκολάτας
Chocolate tart

30€ Με κρασί και ΦΠΑ
Including wine and VAT





ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΤΟΥ ΟΙΝΟΡΑΜΑΤΟΣ/THE OENORAMA RESTAURANT
Dominique Perrot Catering

ΚΥΡΙΑΚΗ/SUNDAY 14 ΜΑΡΤΙΟΥ 2010

Σαλάτα ανάμικτη με χαλούμι σχάρας
Leafy green salad with grilled haloumi cheese

ή/or

Τομάτες γεμιστές με τόνο και καβούρι σε πράσινη σαλάτα, σως γκριμπίς
Tuna and crab stuffed tomatoes with greens, gribiche sauce

Χοιρινό μπούτι Βιρτζίνιας, καπνιστό και με πορτοκάλι, σάλτσα πόρτο
Baked Virginia ham with an orange and port sauce

*

Φρέσκος πουρές πατάτας
Real mashed potatoes

ή/or

Φιλέτο σολομού στη σχάρα, λεμονάτο
Grilled salmon filet with lemon sauce

*


Ρύζι με κουρκουμά, άγριο ρύζι και μπρόκολο ατμού
Turmeric rice, wild rice and steamed broccoli

Αχλάδι ψητό με σάλτσα ζεστής σοκολάτας
Poires (pears) Belle Hélène

ή/or

Γλυκό ζεστής σοκολάτας
Hot chocolate cake

30€ Με κρασί και ΦΠΑ
Including wine and VAT





ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΤΟΥ ΟΙΝΟΡΑΜΑΤΟΣ/THE OENORAMA RESTAURANT
Dominique Perrot Catering

ΔΕΥΤΕΡΑ/MONDAY 15 ΜΑΡΤΙΟΥ 2010

Σφολιάτα φρέσκα θαλασσινά και ανάμικτη σαλάτα με λάδι φυσιτικού
Fresh seafood puff with salad greens and peanut oil

ή/or

Σαλάτα με καπνιστή πάπια και νουά καπνιστό, κρουτόν, σως μουστάρδας από τη Meaux
Leafy green salad with smoked breast of duck, croutons, Meaux mustard vinaigrette sauce

Εντρεκότ μπρεζέ, σως σουσάμι
Braised rib of beef, sesame sauce

*

Πατάτες γκρατιναρισμένες ντοφινουά και τοματίνια σχάρας
Gratin Dauphinois and small grilled tomatoes

ή/or

Τσιπούρα σχάρας, σως μπισκ
Grilled gilthead bream, bisque sauce

*

Ποικιλία από λαχανικά ατμού
A variety of steamed vegetables

Μπαβαρουάζ με φρούτα του πάθους
Passion fruit Bavarois

ή/or

Τάρτα με μήλα
Apple pie

30€ Με κρασί και ΦΠΑ
Including wine and VAT





Ατομικές Πιατέλες/Individual Platters

Η πιατέλα με τα αλλαντικά/Cold Cuts Platter

Ποικιλία από αλλαντικά με αγγουράκι τουρσί (ζαμπόν, προσούτο, ζαμπόν Lefouet, σαλάμι μπίρας, μορταδέλα Ιταλίας, καπνιστό φιλέτο γαλοπούλας, βραστό φιλέτο κοτόπουλου, σαλάμι Ισπανίας chorizo)

A variety of cold-cuts, including ham, Italian dry-cured ham (prosciutto), LeFouet French ham, salami, Italian mortadella, smoked turkey breast, chicken breast, Spanish chorizo and gherkins

Τιμή κατ' άτομο/Price per person: 10 €

Η πιατέλα των φυτοφάγων/Vegetarian Platter

Πιατέλα με διάφορες σαλάτες, με βινεγκρέτ σμέουρων (καρότο, αγγούρι, λάχανο κόκκινο και άσπρο, καλαμπόκι, φασόλια κόκκινα, πατάτες σαλάτα, παντζάρι, σέλερι)

A variety of veggies, including carrots, cucumbers, red and white cabbage, corn, red beans, potato salad, beatroot and celery, served with a red raspberry vinaigrette

Τιμή κατ' άτομο/Price per person: 8 €

Η Πιατέλα των Τυριών/Cheese Platter

Ποικιλία από ελληνικά, γαλλικά και ιταλικά τυριά με βούτυρο και κράκερ (παρμεζάνα, φέτα, γραβιέρα Κρήτης, έμενταλ, tête de moine, ροκφόρ, μετσοβόνε)

A variety of cheeses, including Feta, Cretan Gruyère, Metsovone, Swiss Emmental, Tête de Moine and Roquefort, served with butter and cream crackers

Τιμή κατ' άτομο/ Price per person: 12 €

