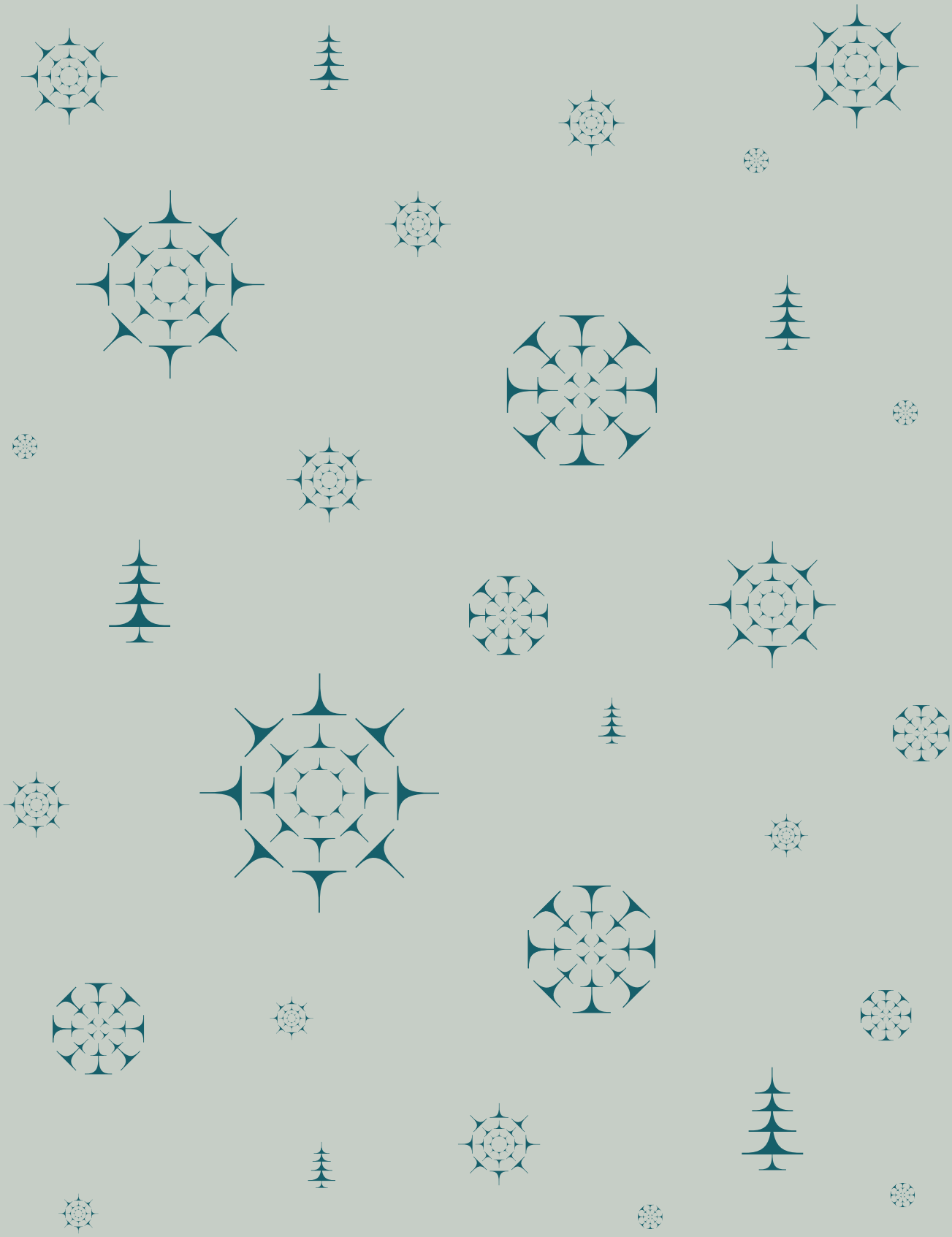
FOCAL



FESTIVE SUNDAYS MENU

FOCAL | FESTIVE SUNDAYS MENU

Κυριακές 6, 13 & 20 Δεκεμβρίου | 12:00-16:00

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΜΠΟΥΦΕ

ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

Κρουασάν βουτύρου και pain au chocolat

Χειροποίητο προζυμένιο και πολύσπορο ψωμί

Παραδοσιακό κουλούρι Θεσσαλονίκης με σουσάμι

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Επιλογή ελληνικών τυριών:
γραβιέρα Νάξου, φέτα ΠΟΠ και ανθότυρο

Επιλογή εκλεκτών αλλαντικών:
λούτζα Τήνου, κρητικό απάκι και προσούτο

Ελιές Καλαμών και πάστα ελιάς

Ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι
με θυμαρίσιο μέλι και καρύδια

ΦΡΕΣΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Επιλογή φρέσκων φρούτων εποχής

Αποξηραμένα φρούτα και ξηροί καρποί

ΓΛΥΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Σοκολατένιο κέικ Sacher με βατόμουρα
και μους μαύρης σοκολάτας

Κέικ καρότου με καραμέλα dulce de leche,
μους τυριού κρέμα και ζελέ εσπεριδοειδών

Σαβαρέν σε σιρόπι με μανταρίνι, μπαχαρικά και
Μοσχάτο Λήμνου, σαντιγί βανίλιας και κάστανο

Μον Μπλαν με κρέμα κάστανο, σαντιγί
βανίλια, κομπόστα μαύρου φραγκοστάφυλου
και τραγανή μαρέγκα

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

Παραδοσιακή τυρόπιτα κουρού, χειροποίητο
τραγανό φύλλο με ελληνικά τυριά και φρέσκα
αρωματικά βότανα

Χορτόπιτα με άγρια χόρτα, λεπτό χειροποίητο
φύλλο με άγρια χόρτα εποχής, φρέσκα μυρωδικά
και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Πίτα με φύλλο χαρουπιού, χειροποίητο φύλλο
με χαρούπι, γεμιστό με ξινομυζήθρα Κρήτης, κιμά
μοσχαρίσιο, ρόδι και φρέσκα αρωματικά βότανα,
με διακριτικές νότες θυμαριού και εξαιρετικό
παρθένο ελαιόλαδο

ΣΟΥΠΕΣ

Βελουτέ κολοκύθας, κρεμώδης σούπα
ψητής κολοκύθας με φρέσκο τζίντζερ,
διακριτική προσθήκη κρέμας και
τραγανούς κολοκυθόσπορους

Παραδοσιακή κοτόσουπα αυγολέμονο,
σιγομαγειρεμένος ζωμός κοτόπουλου με ρύζι,
φρέσκο λεμόνι και βελούδινο αυγολέμονο

ΠΙΑΤΑ ΑΥΓΩΝ (à la carte)

Αυγά scrambled με ώριμη ντομάτα, φέτα ΠΟΠ,
φρέσκια ρίγανη και εξαιρετικό παρθένο
ελαιόλαδο, σε προζυμένιο ψωμί

Αυγά ποσέ σε αφράτο brioche, καπνιστός
σολομός, sauce hollandaise και φρέσκο
σχοινόπρασο

Αφράτη ομελέτα με ανθότυρο, σπαράγγια
εποχής, φρέσκα μυρωδικά και baby leaves

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ (à la carte)

Φιλέτο κοτόπουλο με κριθαρότο λεμονιού,
γραβιέρα Νάξου και αρωματικό θυμάρι

Φιλέτο λαβράκι με βελούδινη κρέμα σελινόριζας,
ψητά λαχανικά εποχής και αρωματικό λαδολέμονο

Αρνάκι σιγομαγειρεμένο με πουρέ πατάτας
και ελαιόλαδο, γλασαρισμένα καρότα και
jus δεντρολίβανου

ΓΛΥΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ

Αφράτα pancakes με ελληνικό γιαούρτι,
φρέσκα berries και θυμαρίσιο μέλι

Καραμελωμένο brioche με κρέμα βανίλιας
και φρούτα εποχής

Παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα
με παγωτό καϊμάκι και σιρόπι εσπεριδοειδών

ΡΟΦΗΜΑΤΑ & ΧΥΜΟΙ

Φρεσκοστυμμένος χυμός πορτοκάλι

Φυσικός χυμός μήλο, καρότο και τζίντζερ

Espresso, cappuccino και freddo

Ελληνικός καφές

Επιλεγμένα ελληνικά βότανα και αφεψήματα

Νερό με αγγούρι, δυόσμο και λεμόνι

48€ κατ'άτομο | 24€ για παιδιά (5-11 ετών)

Στην τιμή περιλαμβάνονται τα ροφήματα και οι χυμοί που αναγράφονται στο μενού. Τα επιπλέον ποτά χρεώνονται ξεχωριστά.

Προϊόντα βαθιάς κατάψυξης: Επιλογές Αρτοποιίας, Σολομός

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι κάποια από τα προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή άλλα αλλεργιογόνα. Αν έχετε κάποια διατροφική αλλεργία ή ευαισθησία, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Αδαμαντόπουλος

FOCAL | FESTIVE SUNDAYS MENU

Sundays 6, 13 & 20 December | 12:00-16:00

BUFFET SELECTION

BAKERY & VIENNOISERIE

Butter croissants & pain au chocolat

Artisan sourdough & multigrain bread

Thessaloniki sesame bagel

GREEK DELICACIES

Selection of Greek cheeses: Naxos Graviera, PDO feta and anthotyro

Greek charcuterie selection: Tinos loutza, Cretan apaki and prosciutto

Kalamata olives & olive tapenade

Traditional Greek yogurt with thyme honey and walnuts

FRESH & HEALTHY

Seasonal fresh fruit selection

Dried fruits & nuts

SWEET TEMPTATIONS

Chocolate Sacher cake with raspberries and dark chocolate mousse

Carrot cake with dulce de leche caramel, cream cheese mousse & citrus gel

Savarin with spiced mandarin, Limnos Muscat wine, vanilla Chantilly and chestnut

Mont Blanc with chestnut cream, vanilla Chantilly, black currant compote and crispy meringue

GREEK TRADITIONAL PIES

Handcrafted crispy phyllo pastry filled with Greek cheeses and fresh aromatic herbs

Thin handmade phyllo pastry filled with seasonal wild greens, fresh herbs and extra virgin olive oil

Handcrafted carob phyllo pastry filled with Cretan xinomyzithra cheese, minced beef, pomegranate and fresh aromatic herbs, delicately scented with thyme and extra virgin olive oil

SOUP SELECTION

Creamy roasted pumpkin velouté with fresh ginger, a touch of cream and toasted pumpkin seeds

Slow-cooked chicken broth with rice, fresh lemon and silky egg-lemon sauce

EGGS (à la carte)

Scrambled eggs with ripe tomatoes, Greek feta, fresh oregano and extra virgin olive oil, served on sourdough bread

Poached eggs on toasted brioche with smoked salmon, hollandaise sauce and fresh chives

Fluffy omelette with Greek anthotyro cheese, seasonal asparagus, fresh herbs and baby leaves

SIGNATURE MAIN COURSES (à la carte)

Chicken supreme with lemon orzo, Naxos Graviera cheese and aromatic thyme

Pan-seared sea bass fillet with celeriac purée, roasted seasonal vegetables and lemon-olive oil dressing

Slow-cooked lamb with olive oil mashed potatoes, glazed carrots and rosemary jus

SWEET INDULGENCE

Fluffy pancakes with Greek yogurt, fresh berries and Greek thyme honey

Caramelised brioche with vanilla cream and seasonal fruits

Traditional Greek orange cake with kaimaki ice cream and citrus syrup

BEVERAGES

Freshly squeezed orange juice

Apple, carrot & ginger juice

Espresso, cappuccino & freddo

Traditional Greek coffee

Selected Greek herbal teas

Detox water with cucumber & mint

48€ per person | 24€ for kids (5-11 y.o.)

The price includes the beverages and juices listed on the menu. Additional drinks are charged separately.

Deep frozen products: Bakery-Viennoiserie, Salmon

Please note that some of these products may contain nuts or other common allergens. If you have any allergies, please ask our staff, who will be more than pleased to address any request. Market Inspection Representative: Yiannis Adamantopoulosipsum