

ELIA
NEDERWEERT

Maart Special

LIMITED EDITION

Alleen beschikbaar in maart

3-gangen Maart Special – €49,50

Melitzana se tragano filo

Gourounaki me skiutfiko

Huisgemaakte Oreo taart

Wijnarrangement (3 glazen) – €19,50 p.p.

Simiò Stixis Chardonnay

Merlot Boutari

Vinsanto

ELIA
NEDERWEERT

Maart Special

LIMITED EDITION

Alleen beschikbaar in maart

Melitzana se tragano filo – €17,50

Zacht gegaarde aubergine op een goudbruin en krokant bladerdeeg belegd met grote, sappige garnalen, gesmolten mozzarella en basilicumpesto. Een elegante mediterrane combinatie met een romige en frisse afwerking.

Wine pairing: Simiò Stixis Chardonnay of frisse Sauvignon Blanc.

Gourounaki me skiuftiko – €30

Iberico varkensvlees, uren gestoofd tot een boterzachte textuur die smelt op de tong. Geserveerd met skiuftiko pasta en een rijke, aromatische mediterrane saus. Een exclusieve en verfijnde specialiteit van de chef, met diepe smaken en een Luxe mediterrane signatuur.

Chef's wine pairing: Avaton-Gerovassiliou | Merlot-Boutari (per glas) | Biblia Chora rood.

Huisgemaakte Oreo taart – €10,50

Romige Oreo taart met een krokante bodem, fluweelzachte mascarponecrème en rijke Oreo stukjes. Afgewerkt met een lichte chocoladesaus.

Dessert pairing: Vinsanto uit Santorini.