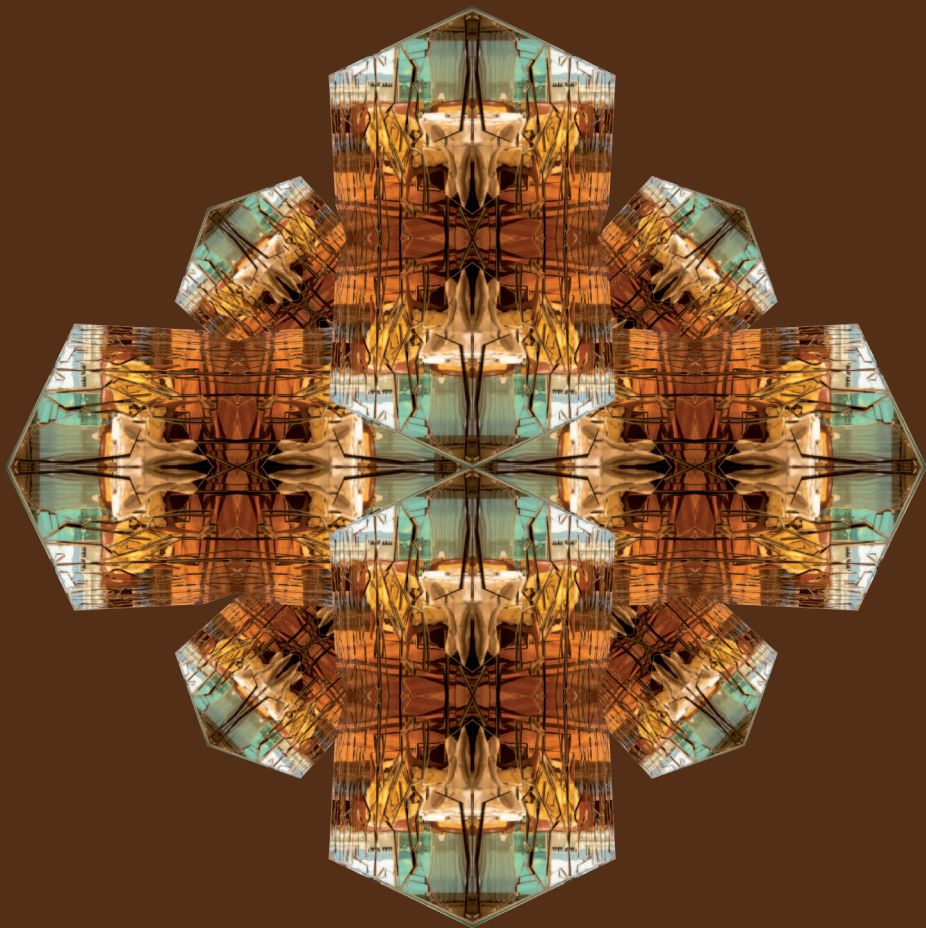


CHRISTMAS

ALL AROUND



NEW
TASTE

CHRISTMAS EVE GALA DINNER

DECEMBER 24TH 2018

DJ MUSIC

Βελουτέ από κουνουπίδι με κάστανο & παρμεζάνα

Cauliflower velouté with chestnut & parmesan

**Γαρίδα black tiger σωτέ αρωματισμένη με Vermouth,
βανίλια, μους πέστροφας & μοσχολέμονο**

Pan fried black tiger shrimp with Vermouth, plum, trout mousse & lime

**Risotto cacio e pepe με τυρί manchego
& πράσινο πιπέρι Μαδαγασκάρης**

Risotto cacio e pepe with manchego cheese & Madagascar green pepper

**Σφυρίδα σχάρας με φασολάκια haricot,
φινόκιο & σάλτσα αμυγδάλου με ρόδι**

Grilled Grouper with haricots vert, fennel & almond sauce with pomegranate

**Στήθος πάπιας σωτέ με πουρέ από κολοκάσι,
φραγκοστάφυλα & σάλτσα από ξύδι βαλσάμικο**

*Pan fried duck breast with taro root,
red currant & balsamic vinegar sauce*

Vanilla textures

**Κρέμα βανίλιας, μπισκότο βανίλιας αμυγδάλου,
ganache βανίλιας & αφρός βανίλιας**

Vanilla crème, almond vanilla biscuit, ganache vanilla & vanilla espuma

Café & mignardise

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

DECEMBER 31ST 2018

DJ MUSIC

Σούπα γλυκοπατάτας με γιαούρτι, σχοινόπρασο & δεντρολίβανο
Sweet potato soup with yogurt, chives & rosemary

Tartar από βασιλικό καβούρι, γλυκό περγαμόντο,
μοσχολέμονο & σαλάτα μυρωδικών
King crab tartar, bergamont sweet, lime & micro herbs salad

Κανελόνι αστακού με λαχανικά & σαμπαγιόν οστρακοειδών με μανταρίνι
Lobster cannelloni with vegetables & shellfish sabayon with mandarin

Medaillion πεσκανδρίτσας ατμού, πουρές σελινόριζας,
λεβάντα & σάλτσα λεμονόχορτου
Steamed monkfish medallion, celery root purée, lavender & lemongrass sauce

Μοσχαρίσια πλευρά μπρεζέ, κρέμα πατάτας,
gremolata εσπεριδοειδών & σάλτσα Μαυροδάφνης
Braised beef short ribs, potato crème, citrus gremolata & Mavrodaphne wine sauce

Gianduja black forest

Café & mignardise

€130

FESTIVE BRUNCH

DECEMBER 25TH 2018 & JANUARY 1ST 2019

DJ MUSIC

BRUNCH SPECIALS

Πλατώ με σπιτικά οργανικά αρτοσκευάσματα €3.50
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & μαύρο αλάτι Χαβάης
Homemade organic artisanal bread platter
extra virgin olive oil & Hawaiian black sea salt

Ποικιλία από φρεσκοψημένες σφολιάτες €9.00
Baker's Viennoiserie basket

Pancakes (V)

σιρόπι σφενδάμου / maple syrup €9.50
βύσσινο & τυρί κρέμα ricotta / sour cherry cream & ricotta cheese €12.00

Πιτάκια ατμού (2τμχ) €9.00

σιγοβρασμένο χοιρινό & σάλτσα hoisin

Steamed buns (2pcs)

slow cooked pork & hoisin sauce

Quiche €13.00

μανιτάρια & τυρί mascarpone / mushroom & mascarpone cheese

Black Angus mini burger €6.50

λιωμένο τυρί comté & μαγιονέζα με καπνιστή πάπρικα
comté cheese & smoked paprika mayo sauce

Στριφτή κιμαδόπιτα με καπνιστό χοιρομέρι €10.00
& γραβιέρα Κρήτης

Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα

Twisted minced meat pie with smoked ham & Cretan graviera cheese
Served with green salad

Croque Monsieur €9.00

Croque Madame €10.00

σερβίρεται με πράσινη σαλάτα / served with green salad

Παραδοσιακή πίτα ημέρας €7.00

ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για την επιλογή της ημέρας
Traditional Greek pie of the day
please ask your waiter for details

SALADS

Classic Caesar salad €13.00

*τριφυρές καρδιές μαρουλιού με Caesar dressing
romaine hearts topped with Caesar dressing*

Chicken Caesar salad €15.00

*τριφυρές καρδιές μαρουλιού με κοτόπουλο & Caesar dressing
chicken & romaine hearts topped with Caesar dressing*

Mixed Green (V) €15.00

*ψητά λαχανικά, μανούρι, τοματίνια & vinaigrette από μαύρο βαλσάμικο
grilled vegetables, manouri cheese, cherry tomatoes & balsamic vinaigrette*

Σαλάτα από σιτάρι (V) €11.00

*ρόκα, ρόδι, μυρωδικά & vinaigrette εσπεριδοειδών
Wheat salad
rocket, pomegranate, herb mix & citrus vinaigrette*

ORGANIC EGGS

Eggs benedict

*προσούτο San Daniele / prosciutto San Daniele €14.00
καπνιστός σολομός / smoked salmon €16.00*

Αυγά scrambled σε φρυγανισμένο ψωμί €13.00

*προσούτο San Daniele / prosciutto San Daniele €14.00
καπνιστός σολομός / smoked salmon €16.00*

Καγιανάς με απάκι & φέτα €14.00

"Kagianas" with "araki" smoked pork meat & feta cheese

Hash browns €14.00

*τηγανπτό αυγό & vinaigrette από τοματίνια
fried egg & cherry tomato vinaigrette*

Τηγαντά αυγά με παστράμι €16.50

*μαριναρισμένες πιπεριές Φλωρίνης & λάδι τρούφα
Fried eggs with pastrami
marinated Florina peppers & truffle oil*

Τηγαντά αυγά με κολοκυθοανθούς €15.00

*φέτα, λεμόνι, & πιπέρι Espelette
Fried eggs with zucchini flowers
feta cheese, lemon & piment d'Espelette*

SANDWICHES

Club sandwich €13.00

*κοτόπουλο, αυγό & μπέικον
chicken, egg & bacon*

Steak sandwich €15.00

*καραμελωμένα κρεμμύδια, ρόκα & γλυκιά μουστάρδα dijon
caramelized onions, rocket & sweet dijon mustard*

NEW Taste hamburger €22.00

*American angus, λιωμένο τυρί comté & μαγιονέζα με καπνιστή πάπρικα
American angus, comté cheese & smoked paprika mayo sauce*

Burger με τραγανό φιλέτο κοτόπουλο €16.00

*παρμεζάνα & μαγιονέζα αρωματισμένη με τρούφα
Panko chicken fillet burger
parmesan cheese & truffle mayo sauce*

Ciabatta sandwich €15.00

*λουκάνικο chorizo, τομάτα, καπνιστή μοτσαρέλα & πέστο ρόκας
chorizo, tomato, smoked mozzarella & rocket pesto*

Όλα τα sandwiches συνοδεύονται με πατάτες τηγανπτές

All sandwiches are served with french fries

Black Angus steak

*Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας
για την επιλογή της ημέρας*

Please ask your waiter for cut choices

DESSERTS

New Taste ζεστά donuts €11.00

γεμιστά με κρέμα βανίλιας & ζεστή σάλτσα σοκολάτας

New Taste warm donuts

vanilla cream & hot chocolate sauce

Γλυκά ημέρας €10.00

Desserts of the day

Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τις επιλογές των γλυκών

Please ask your waiter for our dessert suggestions

*Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τις
Χριστουγεννιάτικες γευστικές μας εκπλήξεις!*

*Not enough options?
Please ask your waiter for our
Xmas brunch surprises!*

BLOODY MARY STATION

Φρέσκος χυμός τομάτας με λαχανικά €9.50

σερβίρεται σε πιατέλα για να αναμείξετε οι ίδιοι τα μπαχαρικά

Fresh tomato juice with vegetables

served on a platter to mix your own spices

Virgin Mary €9.50

*100% ελληνικός τοματοχυμός, γλυκό κόκκινο φρέσκο πιπέρι,
σως Worcestershire, ταμπάσκο, φρεσκοστυμμένο λεμόνι,
θαλασσινό αλάτι & μείγμα μπαχαρικών*

*100% Greek tomato juice, red sweet fresh pepper, Worcestershire sauce,
tabasco, fresh lemon, sea salt & mixed spices*

Bloody Mary €11.00

*100% ελληνικός τοματοχυμός, βότκα, γλυκό κόκκινο φρέσκο πιπέρι,
σως Worcestershire, φρεσκοστυμμένο λεμόνι,
θαλασσινό αλάτι & μείγμα μπαχαρικών*

*100% Greek tomato juice, vodka, red sweet fresh pepper,
Worcestershire sauce, tabasco, fresh lemon, sea salt & mixed spices*

Ginny Sunny €11.00

*100% ελληνικός τοματοχυμός, τζιν, τζίντζερ,
φρέσκα φύλλα βασιλικού*

100% Greek tomato juice, gin, ginger, fresh basil leaves

Detox €7.50

*σέλινο, αχλάδι, πράσινο μήλο
celery, pear, green apple*

Exotic €7.50

*ανανάς, mango, passion fruit, μπανάνα, νερό καρύδας
pineapple, mango, passion fruit, banana, coconut water*

Booster €7.50

*καρότο, πορτοκάλι, μήλο, ginger
carrot, orange, red apple, ginger*

NEW YEAR'S HANGOVER BREAKFAST

JANUARY 1ST 2019

Βασιλόπιτα

Vasilopita

Σπιτικά οργανικά αρτοσκευάσματα & φρεσκοψημένες σφολιάτες

Homemade organic bread & freshly baked viennoiserie

Μπριός πραλίνας

Choco praline brioche

Quiche

*μανιτάρια & τυρί μασκαρπόνε
mushroom & mascarpone cheese*

Σπιτική ελληνική πίτα ημέρας

Homemade Greek pie of the day

Pancakes / Crepes / Waffles

ποικιλία από σπιτικές μαρμελάδες

selection of homemade jams

Ελληνικό σπιτικό γλυκό ημέρας

Homemade Greek dessert of the day

Ελληνικό γιαούρτι με μέλι

Greek yogurt with honey

Ατομικά γιαούρτια σε διάφορες γεύσεις

Flavored yogurts

Επιλογή δημητριακών

Selection of cereals

Σπιτική granola

Homemade granola

Ποικιλία από μαρμελάδες & βούτυρο

Jams & butter

Prosciutto Cotto

Prosciutto San Danielle

Σαλάμι Θάσου / Thasos Salami

Γαλοπούλα / Turkey

Καπνιστός σολομός / Smoked salmon

Επιλογή από ελιές & τουρσιά

Selection of olives & pickles

Έμμενταλ / Emmental

Μανούρι / Manouri

Κασέρι / Kaseri

Φέτα / Feta

Φρουτοσαλάτα από φρέσκα φρούτα

Fresh fruit salad

Κομμένα & ολόκληρα φρούτα εποχής

Sliced & whole seasonal fruit

Φρεσκοστυμμένος χυμός πορτοκάλι ή γκρέιπφρουτ

Freshly squeezed orange or grapefruit juice

HOT DISHES

Τηγαντά αυγά / Fried eggs

Αυγά Scrambled / Scrambled Eggs

Πατάτες ροστί / Rosti potatoes

Μπέικον/ Bacon


Χοιρινά λουκάνικα/ Pork breakfast sausages

Μανιτάρια σωτέ/ Sautéed mushrooms

Ψητές τομάτες/ Grilled tomatoes

€45

member of **YES!** Hotels

 A MEMBER OF **DESIGN HOTELS**