

2023333333333333
333333333333333333
333333333333333333
333333333333333333
333333333333333333
333333333333333333
333333333333333333
333333333333333333

NEW
TASTE

CHRISTMAS EVE

DECEMBER 24TH 2022

LIVE DJ MUSIC

Πλατώ με σπιτικά οργανικά αρτοσκευάσματα
Homemade organic artisanal bread platter

Χειροποίητο βούτυρο του Chef
Handmade Chef's butter

Amuse bouche

Σούπα καρότου

κρουτόν μαύρου σκόρδου, κάρυ

Carrot soup

black garlic croutons, curry

Καπνιστά λαχανικά

*λαχανάκι Βρυξελλών, κοκκινογούλια, αγριοράπανο,
consommé από ρίζες λαχανικών, ελληνικό χαβιάρι Oscietra*

Smoked vegetables

*Brussels sprouts, baby red beets, horseradish,
vegetable roots consommé, Greek caviar Oscietra*

Καραβίδες

παπαρδέλες, περγαμόντο, σάλτσα οστρακοειδών

Crayfish

pappardelle, bergamot, shellfish sauce

Φραγκόκοτα

μαύρη κινόα, πουρές δαμάσκηνου, τρούφα Πίνδου

Guinea fowl

black quinoa, plum purée, truffle from Pindos

Χριστουγεννιάτικη σοκολατένια μπάλα

σοκολάτα Valrhona Gianduja 36%, πραλίνα φουντουκιού, grapefruit compote

Chocolate Christmas ball

chocolate Valrhona Gianduja 36%, hazelnuts praline, grapefruit compote

€140

NEW YEAR'S EVE

DECEMBER 31ST 2022

LIVE DJ MUSIC

Πλατώ με σπιτικά οργανικά αρτοποιήματα
Homemade organic artisanal bread platter

Χειροποίητο βούτυρο του Chef
Handmade Chef's butter

Amuse bouche

Σούπα αγκινάρας velouté
tapenade μανιταριού, μάραθος
Artichoke velouté soup
mushroom tapenade, fennel

Cannoli αστακού
μαγιονέζα από κοράλλι αστακού, ρόδι, πούδρα από φύκια
Lobster cannoli
lobster coral mayonnaise, pomegranate, seaweed powder

Σκορπίνα
κυδώνια à la crème, κρέμα yuzu, αφρός σαμπάνιας, ελληνικό χαβιάρι Oscietra
Scorpion fish
clams à la crème, yuzu crème, champagne foam, Greek caviar Oscietra

Μοσχαρίσιο φιλέτο γάλακτος
πουρές από παστινάκι, αρακάς, λουκάνικο chorizo, σάλτσα κλημεντίνη
Veal fillet
parsnip purée, peas, chorizo sausage, clementine sauce

Forest chestnut
Κάστανο crèmeux, chocolate Valrhona Opalys 33% mousse με Baileys, τραγανό φύλλο κακάο, χώμα κακάο
chestnut crèmeux, chocolate Valrhona Opalys 33% mousse with Baileys, crunchy cocoa leaf, cocoa soil

Café & Mignardises
Παραδοσιακή Βασιλόπιτα
Traditional 'Vasilopita'

€160

FESTIVE BRUNCH

DECEMBER 25TH 2022 & JANUARY 1ST 2023

LIVE DJ MUSIC AT NEW TASTE

BRUNCH SPECIALS

Πλατώ με σπιτικά οργανικά αρτοσκευάσματα €4
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & ανθός αλατιού Μεσολογγίου

Homemade organic artisanal bread platter
extra virgin olive oil & 'fleur de sel' from Messolonghi

Ποικιλία από φρεσκοψημένες σφολιάτες €10
Viennoiserie basket

Ρυζόγαλο με σπόρους chia €12
γάλα καρύδας, φρούτα εποχής, σιρόπι από φασόλι tonka

Rice pudding with chia seeds
coconut milk, seasonal fruit, tonka bean syrup

Pancakes

σιρόπι σφενδάμου / maple syrup €9

σάλτσα βατόμουρο & κρέμα λευκής σοκολάτας με βανίλια Μαδαγασκάρης €13
raspberry sauce & white chocolate cream with Madagascar vanilla

French Toast €14

καραμελωμένο brioche, βατόμουρα, κηρήθρα μελιού
caramelized brioche, raspberries, honeycomb

Black Angus Mini Burger €7

λιωμένο τυρί comté & μαγιονέζα καπνιστής πάπρικας
comté cheese & smoked paprika mayo sauce

Παραδοσιακό μπουρέκι €11

τυρί μαλάκα Χανίων, σερβίρεται με πράσινη σαλάτα

Traditional 'boureki'

'malaka' cheese from Chania, served with green salad

Croque Monsieur €9

σερβίρεται με πράσινη σαλάτα / served with green salad

Croque Madame €10

σερβίρεται με πράσινη σαλάτα / served with green salad

Παραδοσιακή πίτα ημέρας €8

σερβίρεται με πράσινη σαλάτα

ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για την επιλογή ημέρας

Traditional Greek pie of the day

served with green salad

please ask the waiter for the pie dish of the day

SALADS

Classic Caesar salad €13

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

Chicken Caesar salad €15

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

Σαλάτα Kale €14

*ραντίτσιο, κομπόστα πράσινου μήλου, τραγανά ρεβίθια,
vinaigrette μουστάρδας με κουρκουμά*

Kale Salad

*radicchio, green apple compote, crispy roasted chickpeas,
mustard vinaigrette with turmeric*

Σαλάτα κουσκούς €14

*baby σπανάκι, ντοματίνια, πράσινο μήλο, μυρωδικά,
vinaigrette λεμονιού*

Couscous salad

*baby spinach, cherry tomatoes, green apple, herbs,
lemon vinaigrette*

ORGANIC EGGS

Eggs Benedict €14

με προσούτο San Daniele / with prosciutto San Daniele

Norwegian Eggs €16

με καπνιστό σολομό / with smoked salmon

Αυγά scrambled σε φρυγανισμένο ψωμί / Scrambled eggs on toasted bread €13

με προσούτο San Daniele / with prosciutto San Daniele €14

με καπνιστό σολομό / with smoked salmon €16

Αυγά καγιανά €14

σύγκλινο & φέτα Καλαβρύτων

Tomato scrambled eggs 'Kagiana'

smoked pork & feta cheese

Αυγά ποσέ Florentine €16

σπανάκι σοτέ, μανιτάρια πλεурώτους, φρυγανισμένο ψωμί με ξηρούς καρπούς

Poached eggs Florentine

sautéed spinach, oyster mushrooms, toasted bread with nuts

Τηγαντά αυγά με σπαράγγια €16

παρμεζάνα & λάδι τρούφας

Sunny-side up eggs with asparagus

parmesan & truffle oil

Τηγαντά αυγά με πανσέτα €15

χειροποίητη καπνιστή πανσέτα, σάλτσα ντομάτας, γραβιέρα Κρήτης, μυρωδικά

Sunny-side up eggs with pancetta

handmade smoked pancetta, tomato sauce, Cretan graviera cheese, herbs

SANDWICHES

Club sandwich €14

κοτόπουλο, αυγό, μαγιονέζα, μπέικον

chicken, egg, mayonnaise, bacon

Steak sandwich €17

καραμελωμένα κρεμμύδια, καπνιστό μετσοβόνη,

ρόκα, γλυκιά μουστάρδα Dijon

caramelized onions, Metsovone smoked cheese, rocket, sweet Dijon mustard

'NEW Taste' smashed burger €22

American Angus, τυρί comté, μαγιονέζα καπνιστής πάπρικας

American Angus, comté cheese, smoked paprika mayonnaise

Burger με τραγανό κοτόπουλο σε panko €16

παρμεζάνα & μαγιονέζα αρωματισμένη με τρούφα

Crispy panko chicken burger

parmesan & mayonnaise flavored with truffle

Baked open-faced sandwich €14

κατσικίσιο τυρί, μαριναρισμένες πιπεριές με μηλόξιδο, cranberry compote

goat cheese, marinated peppers with apple cider vinegar, cranberry compote

Vegan κινόα burger €16

κινόα, λαχανικά εποχής, relish καυτερής πιπεριάς

Vegan quinoa burger

quinoa, seasonal vegetables, hot pepper relish

Μοσχαρίσια κοπή Black Angus

Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για την επιλογή ημέρας

Black Angus beef cut

Please ask your waiter for today's selection

DESSERTS

Baba au Rhum €12

πορτοκάλι, κρέμα Diplomat, καρύδια pecan
orange, Diplomat cream, pecan nuts

Ζεστό cookie σοκολάτας €12

πραλίνα αμυγδάλου & παγωτό βανίλια

Warm chocolate cookie

almond praline & vanilla ice cream

Cinnamon roll €10

με γλάσο βανίλιας
with vanilla icing

SMOOTHIES

Detox €7

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

Exotic €8

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

Booster €7

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

BLOODY MARY STATION

Φρέσκος χυμός ντομάτας με λαχανικά €8
Fresh tomato juice with vegetables

Virgin Mary €9

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

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

Bloody Mary €11

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

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

Ginny Sunny €11

*100% ελληνικός ντοματοχυμός, τζιν, τζίντζερ,
φρέσκα φύλλα βασιλικού*
100% Greek tomato juice, gin, ginger, fresh basil leaves

NEW YEAR'S BREAKFAST

JANUARY 1ST 2023

07:00 – 10:30

BUFFET

Παραδοσιακή Βασιλόπιτα
Traditional 'Vasilopita'

Ποικιλία από σπιτικά οργανικά αρτοσκευάσματα
Selection of homemade organic bread

Φρεσκοψημένες σφολιάτες
(μπριος σοκολάτα-πραλίνα, κρουασάν βουτύρου, κρουασάν σοκολάτας,
κρουασάν με σταφίδες & κρέμα, twist σοκολάτας)

Freshly baked viennoiserie
(choco-praline brioche, butter croissant, chocolate croissant,
croissant with raisins & cream, chocolate twist)

Quiche
Μανιτάρια & τυρί μασκαρπόνε
Mushroom & mascarpone cheese

Σπιτική ελληνική πίτα ημέρας
Homemade Greek pie of the day

Pancakes
Cakes
Σπιτικό ελληνικό γλυκό ημέρας
Homemade Greek dessert of the day
Ελληνικό γιαούρτι με μέλι
Greek yogurt with honey
Γιαούρτι σε διάφορες γεύσεις
Selection of flavored yogurts

Επιλογή δημητριακών
Selection of cereals
Σπιτική granola
Homemade granola
Ποικιλία από μαρμελάδες & βούτυρα
Jams & butters

Prosciutto cotto
Σαλάμι Θάσου / *Salami from Thasos island*
Γαλοπούλα / *Turkey*
Καπνιστός σολομός / *Smoked salmon*
Επιλογή από ελιές & τουρσιά / *Selection of olives & pickles*

Έμενταλ / *Emmental*
Μανούρι / *Manouri*
Κασέρι / *Kaseri*
Φέτα / *Feta*
Mozzarella bocconcini

Φρουτοσαλάτα από φρέσκα φρούτα / *Fresh fruit salad*
Κομμένα & ολόκληρα φρούτα εποχής / *Sliced & whole seasonal fruit*

HOT DISHES

Τηγαντά αυγά / *Sunny-side up eggs*
Αυγά scrambled / *Scrambled eggs*

Μπέικον / *Bacon*
Χοιρινά λουκάνικα / *Pork sausages*
Μανιτάρια σωτέ / *Sautéed mushrooms*
Ψητές ντομάτες / *Grilled tomatoes*

€55