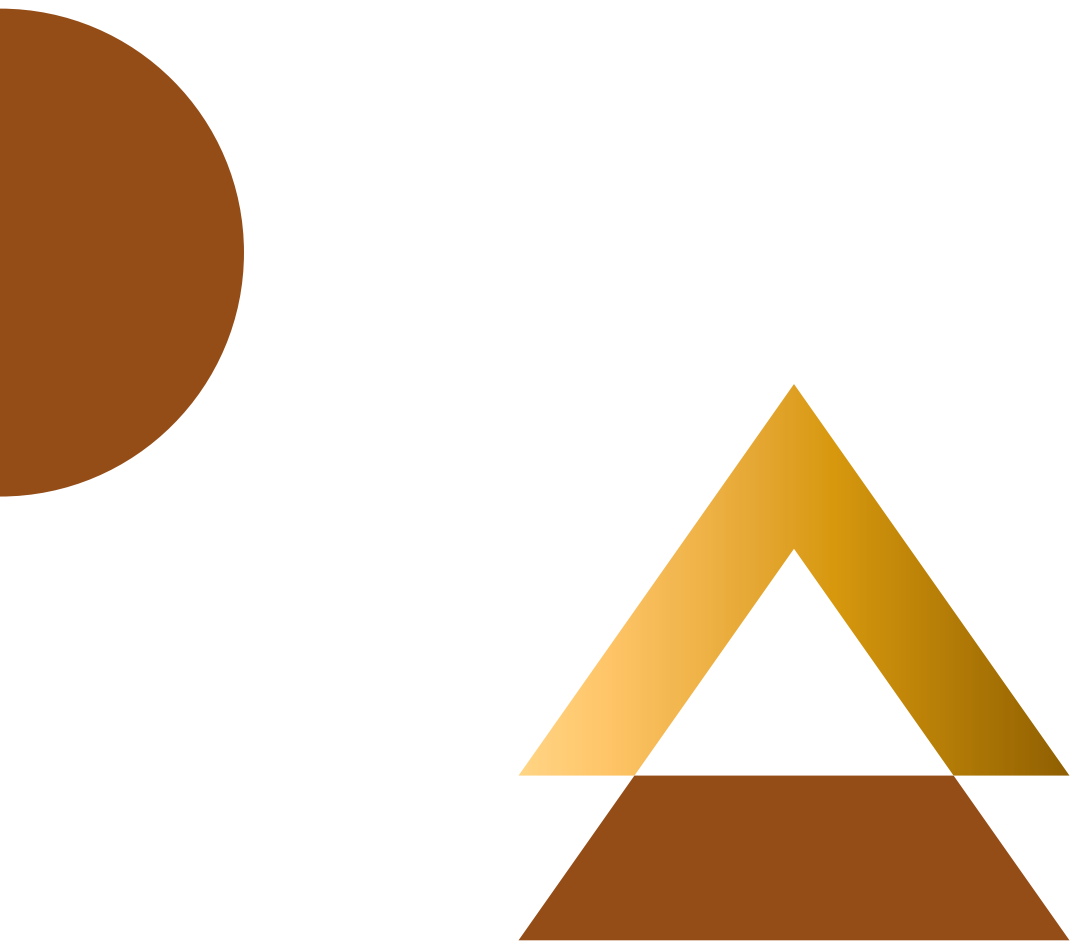
XMAS SPIRIT IN TOWN

Festivities at

NEW HOTEL



CHRISTMAS EVE / 24.12.2025

Art Lounge Rooftop

CHRISTMAS EVE GALA DINNER

19:00 - 00:30

150€ άτομο | person

Chef's Amuse Bouche

•

Αρτοσκεύασμα
Artisan bread

•

Σούπα καρότου | *Carrot soup*

κρουτόν μαύρου σκόρδου, κάρυ
black garlic croutons, curry

•

Φιλέτο μπακαλιάρου | *Cod fillet*

κυδώνια a la crème, κρέμα σελινόριζας, αφρός σαμπάνιας, πούδρα από ελιές Καλαμών
cockle clams à la crème, celeriac cream, champagne foam, Kalamata olives powder

•

Σορμπέ yuzu
Sorbe yuzu

•

Ψητό στήθος φραγκόκοτας | *Roasted guinea fowl breast*

μαύρη κινόα, πουρές δαμάσκηνου, σάλτσα από κόκκινο κρασί ποικιλία ξινόμαυρο
black quinoa, plum purée, xinomavro red wine sauce

•

Tarte vibrato

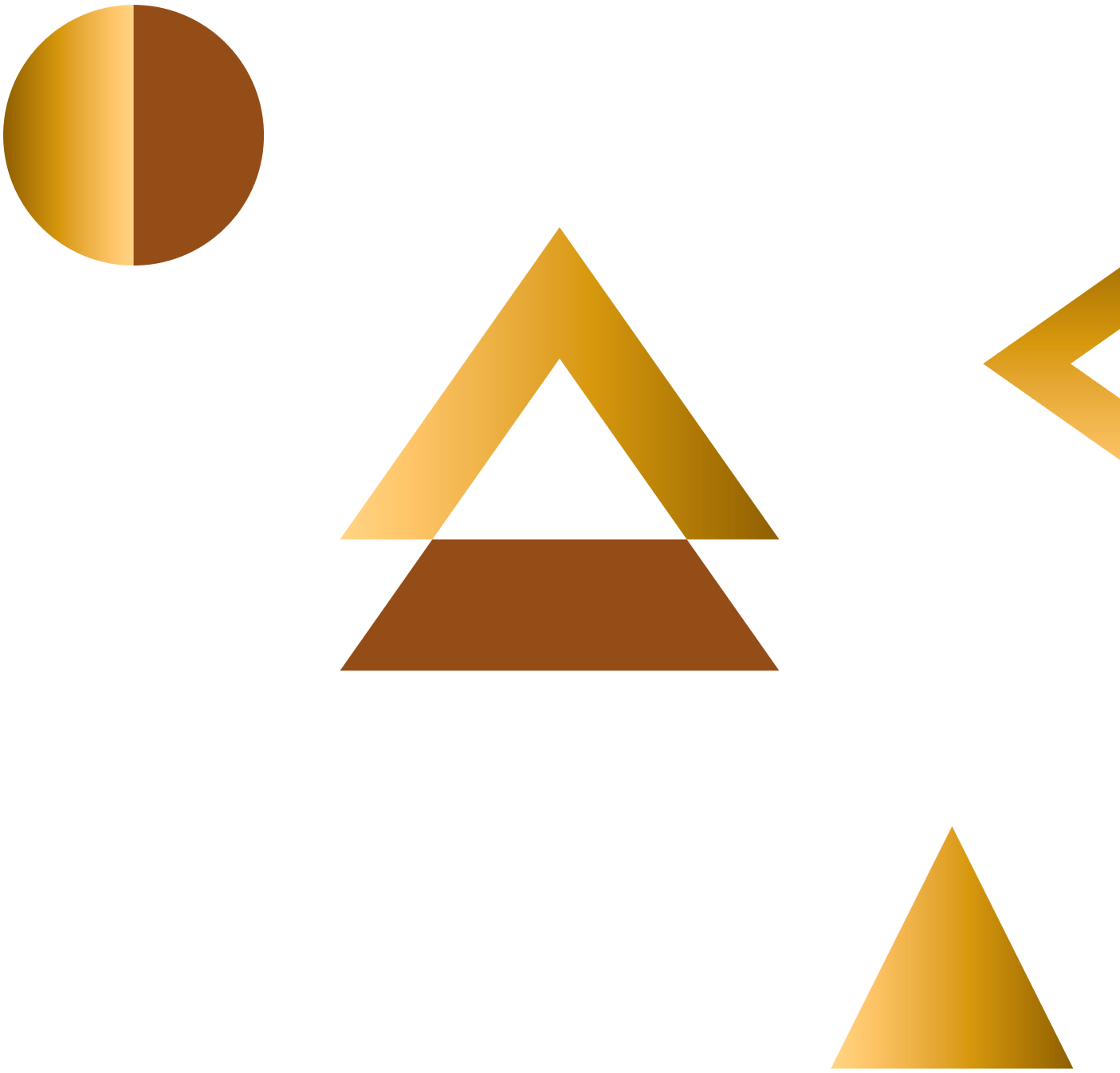
σοκολάτα και καραμέλα αρωματισμένη με passion fruit και φιστίκι
chocolate and caramel flavoured with passion fruit and peanuts

•

Καφές & Mignardises
Café & Mignardises

Στην τιμή περιλαμβάνεται ένα welcome drink ανά άτομο και μία φιάλη Akres Skouras ανά δύο άτομα.
The price includes one welcome drink per person and one bottle of Akres Skouras for every two guests.

24.12.2025


CHRISTMAS
DAY / 25.12.2025

Art Lounge Rooftop

CHRISTMAS BRUNCH BUFFET

12:00 – 17:30

95€ άτομο | person

ON THE BUFFET

Bakery

Ποικιλία αρτοσκευασμάτων
Bread & Pastries selection

Κρουασάν
Croissants

Muffins & Brioche

French toast με τσουρέκι
French toast with "tsoureki"

•

Ορεκτικά & Σαλάτες | *Appetizers & Salads*

Σούπα καρότου αρωματισμένη με κάρυ
Carrot soup flavoured with curry

Quiche με σπαράγγια & κατσικίσιο τυρί
Asparagus & goat cheese quiche

Παραδοσιακή πρασόπιτα
Traditional leek pie

Σολομός gravlax
Salmon gravlax

Γαρίδες cocktail
Shrimps cocktail

Σαλάτα κινόα | *Quinoa salad*
σαλάμι Θάσου, cranberries, μάραθος, λεμόνι
Thassos salami, cranberries, fennel, lemon

Σαλάτα Fattoush
Fattoush salad

25.12.2025

OFF THE BUFFET

Επιλογή από | *Selection of*

Φριτάτα | *Frittata*
με λαχανικά εποχής & σπανάκι
with seasonal vegetables & spinach

Αυγά μπουγιουρντί | *Fried eggs à la Bouyourdi*
χωριάτικο λουκάνικο, πιπεριές, φέτα Καλαβρύτων, ρίγανη
country sausage, peppers, Kalavryta feta cheese, oregano

Porchetta
δεντρολίβανο & σάλτσα πορτοκαλιού
with rosemary & orange sauce

Ρολό γαλοπούλας | *Turkey roulade*
με σάλτσα gravy
with gravy sauce

Φιλετάκια μοσχαρίσια | *Beef escalopes*
με πιπεράτη σάλτσα & Courvoisier
with pepper sauce & Courvoisier

Συνοδευτικά | *Side dishes*

Potato gratin | *Πατάτα gratin*
σχοινόπρασο & λάδι τρούφας
with chives & truffle oil

Ρύζι με αποξηραμένα φρούτα & αμύγδαλα
Rice with dried fruits & almonds

Ψητές γλυκοπατάτες
Roasted sweet potatoes

ON THE BUFFET

Επιδόρπια | *Desserts*

Mini Paris Brest

Βάσκικο cheesecake | *Basque cheesecake*
με μέλι & κρέμα εσπρέσο
with honey & coffee espresso cream

Κορμός σοκολάτας «μωσαϊκό» | *Chocolate Mosaiko log*
αλμυρή καραμέλα, άρωμα κανέλας & γαρίφαλο
with salted caramel, cinnamon & clove aroma

Choco pudding Panettone

Apple crumble

25.12.2025


CHRISTMAS
DAY / 25.12.2025

Lobby Lounge

CHRISTMAS BRUNCH BUFFET

12:00 – 17:30

65€ άτομο | person

Bakery

Ποικιλία αρτοσκευασμάτων
Bread & Pastries selection

Κρουασάν
Croissants

Muffins & Brioche

French toast με τσουρέκι
French toast with "tsoureki"

Ορεκτικά & Σαλάτες | *Appetizers & Salads*

Σούπα καρότου αρωματισμένη με κάρυ
Carrot soup flavoured with curry

Quiche με σπαράγγια & κατσικίσιο τυρί
Asparagus & goat cheese quiche

Παραδοσιακή πρασόπιτα
Traditional leek pie

Σολομός gravlax
Salmon gravlax

Γαρίδες cocktail
Shrimps cocktail

Σαλάτα κινόα | *Quinoa salad*
σαλάμι Θάσου, cranberries, μάραθος, λεμόνι
Thassos salami, cranberries, fennel, lemon

Σαλάτα Fattoush
Fattoush salad

25.12.2025

Παρασκευές αυγών | *Eggs*

Φριτάτα | *Frittata*
με λαχανικά εποχής & σπανάκι
with seasonal vegetables & spinach

Αυγά μπουγιουρντί | *Fried eggs à la Bouyourdi*
χωριάτικο λουκάνικο, πιπεριές, φέτα Καλαβρύτων, ρίγανη
country sausage, peppers, Kalavryta feta cheese, oregano

Roasts & Oven Dishes | *Ψητά & του Φούρνου*

Porchetta
δεντρολίβανο & σάλτσα πορτοκαλιού
with rosemary & orange sauce

Ρολό γαλοπούλας | *Turkey roulade*
με σάλτσα gravy
with gravy sauce

Φιλετάκια μοσχαρίσια | *Beef escalopes*
με πιπεράτη σάλτσα & Courvoisier
with pepper sauce & Courvoisier

Συνοδευτικά | *Side dishes*

Potato gratin | *Πατάτα gratin*
σχοινόπρασο & λάδι τρούφας
with chives & truffle oil

Ρύζι με αποξηραμένα φρούτα & αμύγδαλα
Rice with dried fruits & almonds

Ψητές γλυκοπατάτες
Roasted sweet potatoes

Επιδόρπια | *Desserts*

Mini Paris Brest

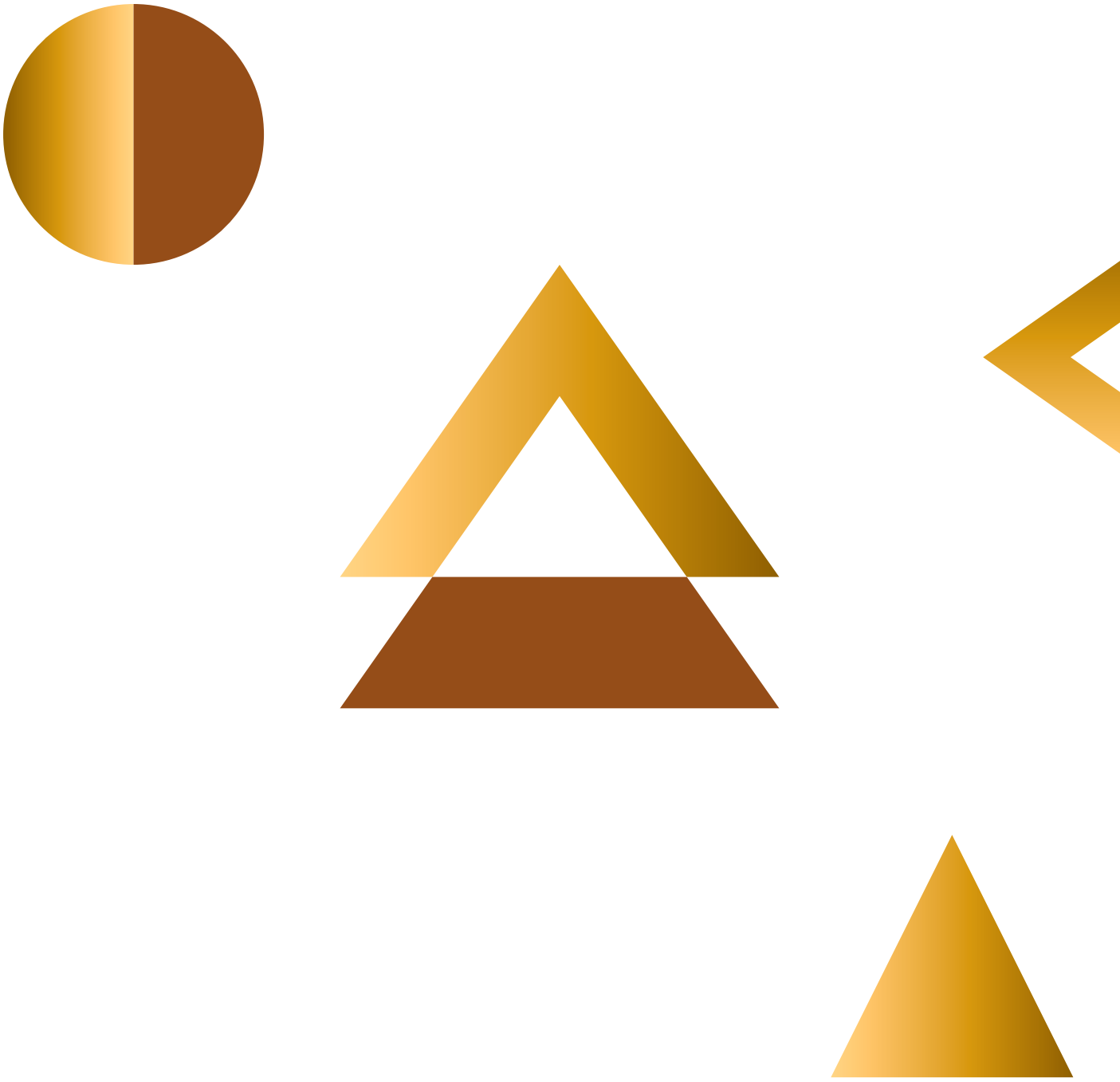
Βάσκικο cheesecake | *Basque cheesecake*
με μέλι & κρέμα εσπρέσο
with honey & coffee espresso cream

Κορμός σοκολάτας «μωσαϊκό» | *Chocolate Mosaiko log*
αλμυρή καραμέλα, άρωμα κανέλας & γαρίφαλο
with salted caramel, cinnamon & clove aroma

Choco pudding Panettone

Apple crumble

25.12.2025


NEW YEAR'S
EVE / 31.12.2025

Art Lounge Rooftop

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

20:00 - 02:00

LIVE DJ

260€ άτομο | person

Chef's Amuse Bouche

•

Αρτοσκεύασμα | *Artisan bread*

•

Σούπα velouté αγκινάρας | *Artichoke velouté*

tapenade μανιταριού, μάραθος
mushroom tapenade, fennel

•

Ελληνικό μπλε καβούρι | *Greek blue crab*

σάλτσα cocktail, πίκλα από πιπεριά τσίλι, μαρούλι chiffonade, πράσινο μήλο, μπρικ
cocktail sauce, pickled chili pepper, chiffonade lettuce, green apple, pink salmon row

•

Σορμπέ yuzu | *Sorbe yuzu*

•

Μοσχαρίσια πλευρά | *Beef short ribs*

velouté πατάτας, πιπερόριζα confit, λάπαθο, σάλτσα bordelaise, πούδρα πορτοκαλιού
potato velouté, ginger confit, sorrel, Bordelaise sauce, orange powder

•

Amande

μπαβαρουάζ αρωματισμένη με τόνκα και πραλίνα αμυγδάλου
bavaroise flavoured with tonka beans & almond praline

•

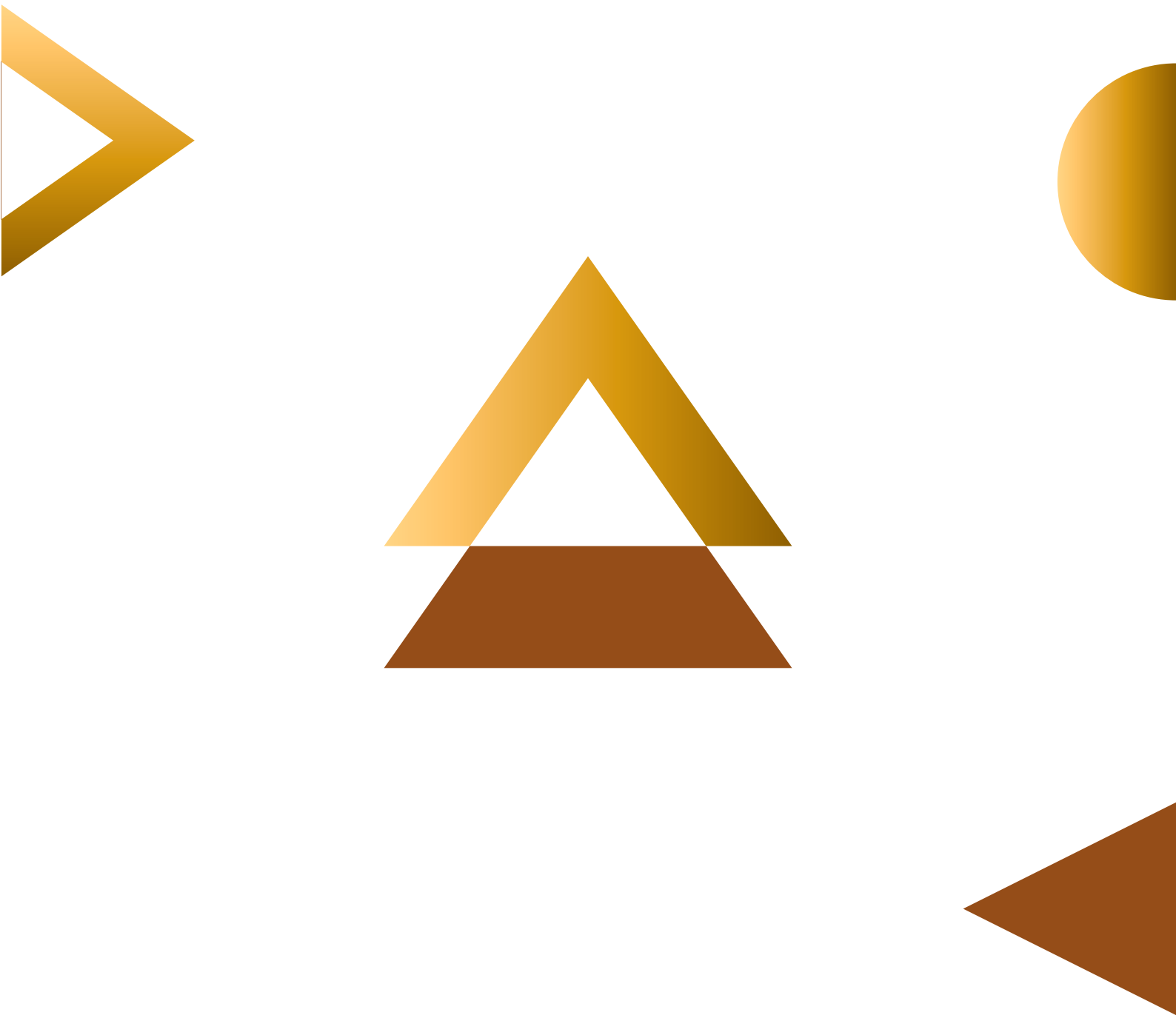
Καφές & Mignardises | *Café & Mignardises*

•

Παραδοσιακή βασιλόπιτα | *Traditional Vasilopita*

Στην τιμή περιλαμβάνεται ένα welcome drink ανά άτομο και μία φιάλη Akres Skouras ανά δύο άτομα.
The price includes one welcome drink per person and one bottle of Akres Skouras for every two guests.

31.12.2025



NEW YEAR'S DAY / 01.01.2026

Art Lounge Rooftop

NEW YEAR'S BRUNCH

12:00 – 17:30

105€ άτομο | person

ON THE BUFFET

Bakery

Ποικιλία αρτοσκευασμάτων
Bread & Pastries selection

Κρουασάν
Croissants

Muffins & Brioche

French toast με τσουρέκι
French toast with "tsoureki"

Ορεκτικά & Σαλάτες | *Appetizers & Salads*

Artichoke Velouté | *Σούπα αγκινάρας*
αρωματισμένη με λάδι τρούφας
with truffle oil aromas

Quiche Lorraine

Παραδοσιακή πρασόπιτα
Traditional leek pie

Σολομός gravlax
Salmon gravlax

Γαρίδες cocktail
Shrimps cocktail

Σαλάτα κινόα | *Quinoa salad*
σαλάμι Θάσου, cranberries, μάραθος, λεμόνι
Thassos salami, cranberries, fennel, lemon

Σαλάτα Fattoush
Fattoush salad

01.01.2026

OFF THE BUFFET

Επιλογή από | *Selection of*

Φριτάτα | *Frittata*
με λαχανικά εποχής & σπανάκι
with seasonal vegetables & spinach

Αυγά μπουγιουρντί | *Fried eggs à la Bouyourdi*
χωριάτικο λουκάνικο, πιπεριές, φέτα Καλαβρύτων, ρίγανη
country sausage, peppers, Kalavryta feta cheese, oregano

Porchetta
δεντρολίβανο & σάλτσα πορτοκαλιού
with rosemary & orange sauce

Ψητό κοκκοράκι | *Baby rooster*
με μπέικον, κάστανα & μυρωδικά
with bacon, chestnuts & herbs

Φιλετάκια μοσχαρίσια | *Beef escalopes*
με πιπεράτη σάλτσα & Courvoisier
with pepper sauce & Courvoisier

Συνοδευτικά | *Side dishes*

Potato gratin | *Πατάτα gratin*
σχοινόπρασο & λάδι τρούφας
with chives & truffle oil

Ρύζι με αποξηραμένα φρούτα & αμύγδαλα
Rice with dried fruits & almonds

Ψητές γλυκοπατάτες
Roasted sweet potatoes

ON THE BUFFET

Επιδόρπια | *Desserts*

Mini Paris Brest

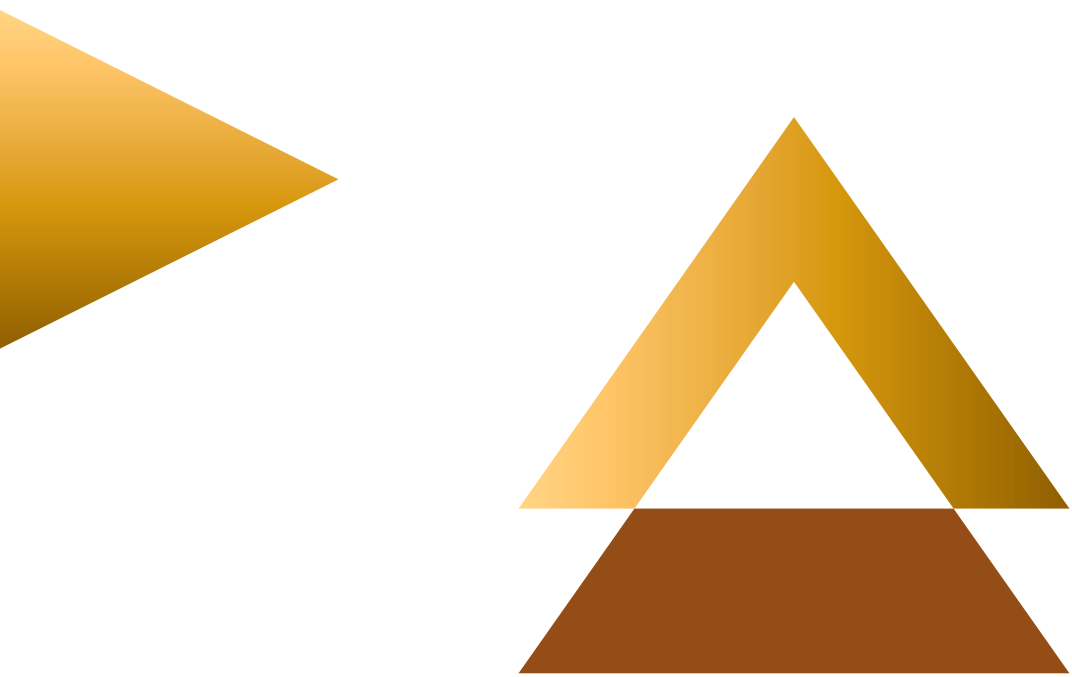
Βάσκικο cheesecake | *Basque cheesecake*
με μέλι & κρέμα εσπρέσο
with honey & coffee espresso cream

Κορμός σοκολάτας «μωσαϊκό» | *Chocolate Mosaiko log*
αλμυρή καραμέλα, άρωμα κανέλας & γαρίφαλο
with salted caramel, cinnamon & clove aroma

Choco pudding Panettone

Apple crumble

01.01.2026



NEW YEAR'S DAY / 01.01.2026

Lobby Lounge

NEW YEAR'S BRUNCH BUFFET

12:00 – 17:30

75€ άτομο | person

Bakery

Ποικιλία αρτοσκευασμάτων
Bread & Pastries selection

Κρουασάν
Croissants

Muffins & Brioche

French toast με τσουρέκι
French toast with "tsoureki"

Ορεκτικά & Σαλάτες | *Appetizers & Salads*

Artichoke Velouté | *Σούπα αγκινάρας*
αρωματισμένη με λάδι τρούφας
with truffle oil aromas

Quiche Lorraine

Παραδοσιακή πρασόπιτα
Traditional leek pie

Σολομός gravlax
Salmon gravlax

Γαρίδες cocktail
Shrimps cocktail

Σαλάτα κινόα | *Quinoa salad*
σαλάμι Θάσου, cranberries, μάραθος, λεμόνι
Thassos salami, cranberries, fennel, lemon

Σαλάτα Fattoush
Fattoush salad

01.01.2026

Παρασκευές αυγών | *Eggs*

Φριτάτα | *Frittata*
με λαχανικά εποχής & σπανάκι
with seasonal vegetables & spinach

Αυγά μπουγιουρντί | *Fried eggs à la Bouyourdi*
χωριάτικο λουκάνικο, πιπεριές, φέτα Καλαβρύτων, ρίγανη
country sausage, peppers, Kalavryta feta cheese, oregano

Roasts & Oven Dishes | *Ψητά & του Φούρνου*

Porchetta
δεντρολίβανο & σάλτσα πορτοκαλιού
with rosemary & orange sauce

Ψητό κοκκοράκι | *Baby rooster*
με μπέικον, κάστανα & μυρωδικά
with bacon, chestnuts & herbs

Φιλετάκια μοσχαρίσια | *Beef escalopes*
με πιπεράτη σάλτσα & Courvoisier
with pepper sauce & Courvoisier

Συνοδευτικά | *Side dishes*

Potato gratin | *Πατάτα gratin*
σχοινόπρασο & λάδι τρούφας
with chives & truffle oil

Ρύζι με αποξηραμένα φρούτα & αμύγδαλα
Rice with dried fruits & almonds

Ψητές γλυκοπατάτες
Roasted sweet potatoes

Επιδόρπια | *Desserts*

Mini Paris Brest

Βάσκικο cheesecake | *Basque cheesecake*
με μέλι & κρέμα εσπρέσο
with honey & coffee espresso cream

Κορμός σοκολάτας «μωσαϊκό» | *Chocolate Mosaiko log*
αλμυρή καραμέλα, άρωμα κανέλας & γαρίφαλο
with salted caramel, cinnamon & clove aroma

Choco pudding Panettone

Apple crumble

01.01.2026

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους.

Για περισσότερες πληροφορίες ή κρατήσεις, παρακαλούμε καλέστε:
(+30) 210 327 3170 ή (+30) 694 637 9500
ή επικοινωνήστε μέσω email στο restaurant-new@donkeyhotels.gr

Rates are inclusive of all taxes.

For further information or reservations, please call:
(+30) 210 327 3170 ή (+30) 694 637 9500
or contact us via email at restaurant-new@donkeyhotels.gr