



NEW HOTEL

NEW
HOTEL

CHRISTMAS EVE GALA DINNER

DECEMBER 24TH 2024

LIVE DJ

Καλωσόρισμα του Chef

Chef's amuse bouche

Αρτοσκεύασμα

Artisanal bread

Velouté σελινόριζας

mous κατσικίσιου τυριού, χαβιάρι Oscietra

Celery root velouté

goat cheese mousse, Oscietra caviar

Φιλετάκια ροφού

bucatini, σαφράν, σάλτσα μπουγιαμπέσας, πούδρα πορτοκαλιού

Grouper fillets

bucatini, saffron, bouillabaisse sauce, orange powder

Sorbet yuzu

Μοσχαρίσιο φιλέτο γάλακτος

πιτάκι με ουρά μοσχαρίσια, ψητό παντζάρι με γαρίφαλο,

βατόμουρο, σάλτσα Vinsanto

Milk-fed veal fillet

pie with oxtail, roasted beetroot with clove, blackberry, Vinsanto sauce

Pre-Dessert

Mont Blanc

κρέμα βανίλιας, confit κάστανο

vanilla cream, chestnut confit

Café & Mignardises

Αν είστε αλλεργικός ή έχετε δυσανεξία σε κάποιο συστατικό των τροφίμων, παρακαλώ ενημερώστε μας
If you are allergic or have an intolerance to a food ingredient, please let us know

€220

ανά άτομο / per person

CHRISTMAS BUFFET LUNCH

LOBBY BAR

DECEMBER 25TH 2024

LIVE DJ

Bread platter

antipasti, σπαράγγια ψητά, προσούτο Ευρυτανίας
antipasti, grilled asparagus, Evrytania prosciutto

Salads

Σαλάτα με σπανάκι, ρόδι,
καραμελωμένα pecan, κασικίσιο τυρί
*Spinach salad with pomegranate,
caramelized pecans, goat cheese*

Μεσογειακή σαλάτα με ντοματίνια,
γαλομυζήθρα Κρήτης, καραμελωμένο βαλσάμικο
*Mediterranean salad with cherry tomatoes,
Cretan galomyzithra, caramelized balsamic*

Σαλάτα πλιγούρι με καπνιστό λουκάνικο,
πράσο, μάραθο, λεμόνι
*Bulgur salad with smoked sausage,
leek, fennel, lemon*

Appetizers

Σολομός gravlax
Salmon gravlax

Quiche με αστακό
Lobster quiche

Γεμιστά vol-au-vent με μανιτάρια και τυρί Taleggio
*Stuffed vol-au-vent with mushrooms
and Taleggio cheese*

Pasta

Κριθαράκι με θαλασσινά, σπαράγγια & λάιμ
Orzo with seafood, asparagus & lime

On the Grill

Πανσέτα γλασαρισμένη με Jack Daniel's
Glazed pork belly with Jack Daniel's

Φιλετάκια μοσχαριού στη σχάρα,
σάλτσα πιπερόριζας με γλυκάνισο
Grilled beef fillets, ginger sauce with anise

Αρνίσιο καρέ με κρούστα μυρωδικών και μουστάρδα
Herb-crusted lamb rack with mustard

Carving

Γεμιστό ρολό γαλοπούλας
Stuffed turkey roll

Sides

Πουρές γλυκοπατάτας
Sweet potato purée

Ψητά λαχανικά εποχής
Grilled seasonal vegetables

Πατάτες baby με λεμόνι & ρίγανη
Baby potatoes with lemon & oregano

Desserts

Τάρτα Mont Blanc
Mont Blanc Tart

Buche de Noël
Χριστουγεννιάτικος κορμός, σοκολάτα γάλακτος,
πορτοκάλι και εσπεριδοειδή
*Christmas Yule log, milk chocolate,
orange and citrus fruits*

Μιλφέιγ
Βανίλια, καραμέλα
*Millefeuille
Vanilla, caramel*

Προφιτερόλ
Profiterole

Croquembouche
Σου καραμέλας
Caramel choux

Αν είστε αλλεργικός ή έχετε δυσανεξία σε κάποιο συστατικό των τροφίμων, παρακαλώ ενημερώστε μας
If you are allergic or have an intolerance to a food ingredient, please let us know

€120

ανά άτομο / per person

CHRISTMAS LUNCH

ART LOUNGE

TO SHARE MENU

DECEMBER 25TH 2024

Bread platter

antipasti, σπαράγγια ψητά, ηροσούτο Ευρυτανίας
antipasti, grilled asparagus, Evrytania prosciutto

Salads & Appetizers

TO SHARE

Σαλάτα με σπανάκι, ρόδι, καραμελωμένα pecan, κατσικίσιο τυρί
Spinach salad with pomegranate, caramelized pecans, goat cheese

Σαλάτα πλιγούρι με καπνιστό λουκάνικο, πράσο, μάραθο, λεμόνι
Bulgur salad with smoked sausage, leek, fennel, lemon

Σολομός gravlax
Salmon gravlax

Quiche με αστακό
Lobster quiche

Mains

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΑΠΟ
SELECTIONS OF

Pasta

Κριθαράκι με θαλασσινά, σπαράγγια & λάιμ
Orzo with seafood, asparagus & lime

On The Grill

Πανσέτα γλασαρισμένη με Jack Daniel's
Glazed pork belly with Jack Daniel's

Φιλετάκια μοσχαριού στη σχάρα, σάλτσα πιπερόριζας με γλυκάνισο
Grilled beef fillets, ginger sauce with anise

Αρνίσιο καρέ με κρούστα μυρωδικών και μουστάρδα
Herb-crusted lamb rack with mustard

Carving

Γεμιστό ρολό γαλοπούλας
Stuffed turkey roll

Sides

Πουρές γλυκοπατάτας / Ψητά λαχανικά εποχής / Πατάτες baby με λεμόνι και ρίγανη
Sweet potato purée / Grilled seasonal vegetables / Baby potatoes with lemon and oregano

Desserts

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΑΠΟ
SELECTIONS OF

Τάρτα Mont Blanc
Mont Blanc Tart

Buche de Noël
Χριστουγεννιάτικος κορμός, σοκολάτα γάλακτος, πορτοκάλι και εσπεριδοειδή
Christmas Yule log, milk chocolate, orange and citrus fruits

Μιλφέιγ
Βανίλια, καραμέλα
*Millefeuille
Vanilla, caramel*

Προφιτερόλ
Profiterole

Croquembouche
Σου καραμέλας
Caramel choux

Αν είστε αλλεργικός ή έχετε δυσανεξία σε κάποιο συστατικό των τροφίμων, παρακαλώ ενημερώστε μας
If you are allergic or have an intolerance to a food ingredient, please let us know

€120

ανά άτομο / per person

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

DECEMBER 31ST 2024

LIVE DJ

Καλωσόρισμα του Chef
Chef's amuse bouche

Αρτοσκεύασμα
Artisanal bread

Σούπα πατάτας «Parmentier»
μαύρη φρέσκια τρούφα, tapenade αντζούγιας, tuile μαύρου σουσαμιού
Potato "Parmentier" Soup
fresh black truffle, anchovy tapenade, black sesame tuile

Φρέσκα λαζάνια με αστακό
λουκάνικο chorizo, pesto φουντουκιού, σχοινόπρασο, σάλτσα Mornay
Fresh lasagna with lobster
chorizo sausage, hazelnut pesto, chives, Mornay sauce

Chateaubriand
πατάτα dauphinoise, σάλτσα Μαδέρας με λαχανικά tournée
dauphinoise potato, Madeira sauce with tournée vegetables

Sorbet ispahan

Pre-Dessert

Mont chocolat
μπισκότο σοκολάτας, τραγανό φουντούκι, namelaka πραλίνα-σοκολάτα γάλακτος
chocolate biscuit, hazelnut croustillant, praline-milk chocolate namelaka

Café & Mignardises

Παραδοσιακή Βασιλόπιτα
Traditional "Vasilopita"

Αν είστε αλλεργικός ή έχετε δυσανεξία σε κάποιο συστατικό των τροφίμων, παρακαλώ ενημερώστε μας
If you are allergic or have an intolerance to a food ingredient, please let us know

€260

ανά άτομο / per person

NEW YEAR'S BUFFET LUNCH

LOBBY BAR

JANUARY 1ST 2025

LIVE DJ

Bread platter

antipasti, σπαράγγια ψητά, προσούτο Ευρυτανίας
antipasti, grilled asparagus, Evrytania prosciutto

Salads

Σαλάτα με σπανάκι, ρόδι,
καραμελωμένα pecan, κασικίσιο τυρί
*Spinach salad with pomegranate,
caramelized pecans, goat cheese*

Μεσογειακή σαλάτα με ντοματίνια,
γαλομυζήθρα Κρήτης, καραμελωμένο βαλσάμικο
*Mediterranean salad with cherry tomatoes,
Cretan galomyzithra, caramelized balsamic*

Σαλάτα πλιγούρι με καπνιστό λουκάνικο,
πράσο, μάραθο, λεμόνι
*Bulgur salad with smoked sausage,
leek, fennel, lemon*

Appetizers

Σολομός gravlax
Salmon gravlax

Quiche με αστακό
Lobster quiche

Γεμιστά vol-au-vent μεμανιτάρια και τυρί Taleggio
*Stuffed vol-au-vent with mushrooms
and Taleggio cheese*

Pasta

Κριθαράκι με tartufo & σχοινόηρασο
Orzo with truffle & chives

On The Grill

Πανσέτα γλασαρισμένη με Jack Daniel's
Glazed pork belly with Jack Daniel's

Φιλετάκια μοσχαριού στη σχάρα,
σάλτσα πιπερόριζας με γλυκάνισο
Grilled beef fillets, ginger sauce with anise

Αρνίσιο καρέ με κρούστα μυρωδικών και μουστάρδα
Herb-crusted lamb rack with mustard

Carving

Γεμιστό χοιρινό με πιπεριές & γραβιέρα Κρήτης
Stuffed pork with peppers & Cretan graviera cheese

Sides

Πουρές γλυκοπατάτας
Sweet potato purée

Ψητά λαχανικά εποχής
Grilled seasonal vegetables

Πατάτες country με καπνιστή πάπρικα
Country-style potatoes with smoked paprika

Desserts

Τάρτα Mont Blanc
Mont Blanc Tart

Buche de Noël
Χριστουγεννιάτικος κορμός, σοκολάτα γάλακτος,
πορτοκάλι και εσπεριδοειδή
*Christmas Yule log, milk chocolate,
orange and citrus fruits*

Μιλφέιγ
Βανίλια, καραμέλα
*Millefeuille
Vanilla, caramel*

Προφιτερόλ
Profiterole

Croquembouche
Σου καραμέλας
Caramel choux

Αν είστε αλλεργικός ή έχετε δυσανεξία σε κάποιο συστατικό των τροφίμων, παρακαλώ ενημερώστε μας
If you are allergic or have an intolerance to a food ingredient, please let us know

€120

ανά άτομο / per person

NEW YEAR'S LUNCH

ART LOUNGE

TO SHARE MENU

JANUARY 1ST 2025

Bread platter

antipasti, σπαράγγια ψητά, ηροσούτο Ευρυτανίας
antipasti, grilled asparagus, Evrytania prosciutto

Salads & Appetizers

TO SHARE

Σαλάτα με σπανάκι, ρόδι, καραμελωμένα pecan, κατσικίσιο τυρί
Spinach salad with pomegranate, caramelized pecans, goat cheese

Σαλάτα πλιγούρι με καπνιστό λουκάνικο, πράσο, μάραθο, λεμόνι
Bulgur salad with smoked sausage, leek, fennel, lemon

Σολομός gravlax
Salmon gravlax

Quiche με αστακό
Lobster quiche

Mains

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΑΠΟ SELECTIONS OF

Pasta

Κριθαράκι με tartufo & σχοινόηρασο
Orzo with truffle & chives

On The Grill

Πανσέτα γλασαρισμένη με Jack Daniel's
Glazed pork belly with Jack Daniel's

Φιλετάκια μοσχαριού στη σχάρα, σάλτσα πιπερόριζας με γλυκάνισο
Grilled beef fillets, ginger sauce with anise

Αρνίσιο καρέ με κρούστα μυρωδικών και μουστάρδα
Herb-crusted lamb rack with mustard

Carving

Γεμιστό χοιρινό με πιπεριές & γραβιέρα Κρήτης
Stuffed pork with peppers & Cretan graviera cheese

Sides

Πουρές γλυκοπατάτας / Ψητά λαχανικά εποχής / Πατάτες country με καπνιστή πάπρικα
Sweet potato purée / Grilled seasonal vegetables / Country potatoes with smoked paprika

Desserts

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΑΠΟ SELECTIONS OF

Τάρτα Mont Blanc
Mont Blanc Tart

Buche de Noël
Χριστουγεννιάτικος κορμός, σοκολάτα γάλακτος, πορτοκάλι και εσπεριδοειδή
Christmas Yule log, milk chocolate, orange and citrus fruits

Μιλφέιγ
Βανίλια, καραμέλα
*Millefeuille
Vanilla, caramel*

Προφιτερόλ
Profiterole

Croquembouche
Σου καραμέλας
Caramel choux

Αν είστε αλλεργικός ή έχετε δυσανεξία σε κάποιο συστατικό των τροφίμων, παρακαλώ ενημερώστε μας
If you are allergic or have an intolerance to a food ingredient, please let us know

€120

ανά άτομο / per person