



THE MET HOTEL

a member of **DESIGN HOTELS**



*Easter*

AT THE MET HOTEL

# Easter

A T T H E M E T H O T E L

## ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΠΑΚΕΤΟ

### EXECUTIVE ROOM

Μονόκλινο 330€ | Δίκλινο 440€

Διαμονή σε Executive δωμάτιο με minimum 2 διανυκτερεύσεις Μ. Σάββατο & Κυριακή του Πάσχα  
Για το πασχαλινό πακέτο παιδιά έως 6 ετών δωρεάν

Παιδί 6 έως 12 ετών που μοιράζεται το δωμάτιο των γονιών του, χρέωση 60€/ημέρα

Αμερικάνικο πρωινό σε μπουφέ στο εστιατόριο Avenue 48

\*Αναστάσιμο δείπνο στο εστιατόριο Avenue 48 (23:00 – 02:00)

\*Πασχαλινό brunch buffet και παραδοσιακό αρνί στην σούβλα στο εστιατόριο Avenue 48 (13:00 – 17:00)

Ψυχαγωγία Πασχαλινού Γεύματος: Ελληνική μουσική

Δυνατότητα αναχώρησης έως τις 17:00 χωρίς επιπλέον χρέωση

Επιπλέον διανυκτέρευση 110€ για μονόκλινη χρήση & 130€ για δίκλινη

Δωρεάν στάθμευση | Δωρεάν wifi

Για κρατήσεις καλέστε το +30 2310017000

## EASTER PACKAGE

### EXECUTIVE ROOM

Single 330€ | Double 440€

Accommodation in Executive room with minimum stay of 2 nights on Holy Saturday & Easter Sunday  
For the Easter Package children up to 6 years old are free of charge

Child 6 to 12 years old sharing the parent's room, 60€ per day

American Breakfast Buffet at the Avenue 48 restaurant

\*Holy Saturday dinner at the Avenue 48 restaurant (23.00 – 02.00)

\*Easter Sunday brunch buffet and traditional lamb rotisserie at the Avenue 48 restaurant (13.00 – 17.00)

Easter Sunday's Brunch Entertainment: Greek Music

Late check out till 17.00 with no extra charge on check out date

Extra room night 110€ for single & 130€ for double use

Free parking | Free WiFi

For reservations please call +30 2310017000

## ΑΝΑΣΤΑΣΙΜΟ ΔΕΙΠΝΟ | HOLY SATURDAY DINNER

Τιμή κατ' άτομο | Price per person: €45,00

Παιδιά 0-6 δωρεάν & 6-12 : €20,00 | Children 0-6 free of charge & 6-12 : €20,00

## ΚΥΡΙΑΚΗ ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ | EASTER SUNDAY

Πασχαλινός εορταστικός μπουφές με ελληνική μουσική  
Easter buffet menu accompanied by with Greek music

Τιμή κατ' άτομο | Price per person: €65,00

Παιδιά 0-6 δωρεάν & 6-12 : €30,00 | Children 0-6 free of charge & 6-12 : €30,00

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις | Service and taxes are included  
Αγορανομική Υπεύθυνη: Έφη Σιδηροπούλου | Market Inspector Officer: Effie Sidiropoulou  
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν έχει λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη-Τιμολόγιο)  
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt-Invoice)

# Easter

A T A V E N U E 4 8

## ΑΝΑΣΤΑΣΙΜΟ ΔΕΙΠΝΟ | HOLY SATURDAY DINNER

### Σούπα | Easter Soup

Παραδοσιακή μαγειρίτσα  
Traditional Greek liver & egg lemon herb soup

### Αρτοσκευάσματα | Bakery Corner

Άσπρη και μαύρη μπαγκέτα  
White & black baguette  
Ποικιλίες από μικρά φρεσκοψημένα ψωμάκια  
Freshly baked bread varieties  
Φέτες χωριάτικου ψωμιού και πολύσπορου ψωμιού  
Slices of country bread & multigrain bread  
Τσουρέκι και κόκκινα αυγά  
Greek sweet bread & red eggs

### Σαλάτες & Ορεκτικά | Salads & Appetizers

Ποικιλία από αλιοφές (μελιτζανοσαλάτα αγιορείτικη, τυροκαυτερή, τζατζίκι)  
Eggplant salad from Agion Oros, spicy cheese salad & "tzatziki"  
Πολίτικη σαλάτα  
Cabbage & carrot salad  
Σαλάτα με φρέσκο μαρούλι και άνηθο  
Fresh lettuce & dill salad  
Χωριάτικη σαλάτα  
Greek salad  
Κρητικός Ντάκος  
Cretan "dakos" (wheat rusks with tomato & feta cheese)  
Ανάμεικτα φρέσκα λαχανικά με φρέσκα μυρωδικά και Ντρέσσινγκ μελιού  
Mixed fresh vegetables with fresh herbs & honey dressing  
Ποικιλία ελαιόλαδου και μαριναρισμένες ελιές  
Olive oil variety and marinated olives  
Ποικιλία ελληνικών τυριών με αποξηραμένα φρούτα  
Variety of Greek cheeses with dried fruits

### Επιλογή από ορεκτικά | Selection of appetizers

Λιαστή ντομάτα, λάχανο τουρσί, μελιτζανάκι τουρσί, αγγουράκι τουρσί, ντολμαδάκια, αντζούγιες, κάπαρη, κρεμμυδάκια σε μπαλσάμικο  
Sundried tomato, pickled cabbage, pickled eggplant, gherkins, stuffed vine leaves, anchovy, capers, pearl onions in balsamic vinegar

### Ζωντανή Παρουσίαση | Live Presentation

Αρνάκι στο φούρνο με σάλτσα ψητού  
Oven baked lamb with gravy sauce

### Ζεστά Εδέσματα | Main Dishes

Πατάτες στο φούρνο με ελαιόλαδο, χυμό λεμόνι και ρίγανη  
Oven baked baby potatoes with olive oil, lemon juice & oregano  
Λαχανικά στην σχάρα με φρέσκα μυρωδικά  
Oven baked vegetables with fresh herbs  
Παραδοσιακή γέμιση με σταφίδες συκωτάκια και φρέσκα μυρωδικά  
Traditional stuffing with raisins, liver & fresh herbs  
Κοκορέτσι  
"Kokoretsi" (traditional Greek delicacy)  
Κοτόπουλο μπούτι κοντοσούβλι  
"Kontosouvli" (tender chicken meat)  
Αρνάκι εξοχικό  
Lamb "exochiko" (country lamb)  
Χοιρινό εξοχικό  
Pork "exochiko" (country pork)

### Επιδόρπια | Desserts

Ποικιλία από λεπτοκομμένες φέτες φρούτων με σιρόπι μελιού και λεβάντα  
Fresh sliced fruits with honey syrup & lavender  
Χειροποίητα Ελληνικά σιροπιαστά (μπακλαβά, καρυδόπιτα και ρεβάνι)  
Greek traditional syrup sweets (baklava, walnut pie & "revani")  
Σοκολατόπιτα με σαντιγί  
Chocolate pie with whipped cream  
Τραγάνες μαρέγκες με Μαστίχα Χίου, σαντιγί και φρέσκιες φράουλες  
Crispy violet merengues with Chios Mastic whipped cream & fresh strawberries  
Μπάρα Red velvet με κρέμα βανίλιας και φρούτα του δάσους  
Red velvet bar with vanilla cream & forest fruits  
Φρεσκοψημένα ταρτάκια αμυγδαλού με δίδυμο κρέμας μπανάνας – σοκολάτας  
Freshly baked baby almond tarts with banana & chocolate cream

Τιμή κατ' άτομο | Price per person: €45,00

Παιδιά 0-6 δωρεάν & 6-12: : €20.00 | Children 0-6 free of charge & 6-12 : €20.00

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις | Service and taxes are included

Αγορανομική Υπεύθυνη: Έφη Σιδιροπούλου | Market Inspector Officer: Effie Sidiroπούλου

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν έχει λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη-Τιμολόγιο) | Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt-Invoice)

# Easter

BY THE POOL



AT THE SKY | BAR

## ΚΥΡΙΑΚΗ ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ | EASTER SUNDAY BRUNCH

### Σούπα | Easter Soup

#### Παραδοσιακή μαγειρίτσα

Traditional Greek liver & egg lemon herb soup

### Αρτοσκευάσματα | Bakery Corner

Άσπρη και μαύρη μπαγκέτα

White & black baguette

Ποικιλίες από μικρά φρεσκοψημένα ψωμάκια

Freshly baked bread varieties

Focaccia με μελιτζάνα και δενδρολίβανο

Focaccia with eggplant & rosemary

Φέτες χωριάτικου ψωμιού και πολύσπορου ψωμιού

Slices of country bread & multigrain bread

Τσουρέκι και κόκκινα αυγά

Greek sweet bread & red eggs

### Σαλάτες & Ορεκτικά | Salads & Appetizers

Ποικιλία από αλοιφές (μελιτζανοσαλάτα αγιορείτικη, τυροκαυτερή, τζατζίκι)

Eggplant salad from Agion Oros, spicy cheese salad & "tzatziki"

Πολίτικη σαλάτα

Cabbage & carrot salad

Σαλάτα παντζάρι με γιαούρτι, σκόρδο, μαϊντανό και ελαιόλαδο

Beetroot salad with yogurt, garlic, parsley & olive oil

Σαλάτα με πατάτες, καραμελωμένο κρεμμύδι, μπέικον, αγγουράκι τουρσί, μαγιονέζα με μουστάρδα Dijon και ρίγανη

Potatoes, caramelized onion, bacon, gherkins, mayo with Dijon mustard & oregano

Χωριάτικη σαλάτα

Greek salad

Σαλάτα ταμπουλε με φρέσκο δυόσμο

Tabbouleh with fresh spearmint

Σαλάτα με πέννες, ντοματίνια, μοτσαρέλα και βασιλικό

Penne pasta with cherry tomatoes, mozzarella and basil

Ανάμεικτα φρέσκα λαχανικά με φρέσκα μυρωδικά και Ντρέσσινγκ μελιού

Mixed fresh vegetables with fresh herbs & honey dressing

Ποικιλία ελαιόλαδου και μαριναρισμένες ελιές

Olive oil variety and marinated olives

Ποικιλία αλλαντικών με κριτσίνια

Selection of cold cuts and breadsticks

Ποικιλία ελληνικών τυριών με αποξηραμένα φρούτα

Variety of Greek cheeses with dried fruits

### Ζωντανή Παρουσίαση | Live Presentation

Αρνάκι στην σούβλα και παραδοσιακή γέμιση με σταφίδες, συκωτάκια και φρέσκα μυρωδικά

Lamb on the spit and traditional stuffing with raisins, liver & fresh herbs

### Ζεστά Εδέσματα | Main Dishes

Baby πατάτες στο φούρνο με ελαιόλαδο, χυμό λεμόνι και ρίγανη

Oven baked baby potatoes with olive oil, lemon juice & oregano

Λαχανικά φούρνου με φρέσκα μυρωδικά

Oven baked vegetables with fresh herbs

Τζιγεροσαρμάδες

"Tsigerosarmades" (stuffed lamb liver)

Κοκορέτσι

"Kokoretsi" (traditional Greek delicacy)

Χοιρινό κοντοσούβλι

"Kontosouvli" (tender pork meat)

Αρνάκι φρικασέ αυγολέμονο

Lamb fricassee with egg-lemon sauce

Χειροποίητα μπιφτέκια και λουκάνικα στην σχάρα με πίτες γύρου

Grilled handmade burgers & sausages with pita bread

### Επιλογή Γλυκών | Desserts

Φέτες από φρούτα εποχής με σιρόπι μελιού και λεβάντα

Fresh fruits slices with honey syrup & lavender

Χειροποίητα Ελληνικά σιροπιαστά (μπακλαβά, καρυδόπιτα και ρεβάνι)

Greek traditional syrup sweets (baklava, walnut pie & "revani")

Τραγάνες μαρέγκες βιολέτας με σαντιγί και φρούτα του δάσους

Crispy violet merengues with whipped cream & forest fruits

Μπάρα με σοκολάτα, μους μπανάνα και φιστίκι αράπικο

Chocolate bar, banana mouse & peanuts

Μπάρα Red Velvet με κρέμα λεμονιού και φράουλες

Red velvet bar with lemon cream & strawberries

Φρεσκοψημένα ταρτάκια αμυγδάλου με μους φιστίκι Αίγινας και σοκολάτα γάλακτος

Freshly baked baby almond tarts with pistachio from Aegina & milk chocolate

Τιμή κατ' άτομο | Price per person: €65,00

Παιδιά 0-6 δωρεάν & 6-12: : €30.00 | Children 0-6 free of charge & 6-12 : €30.00

