



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 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

AT AVENUE 48

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
Variety of olive oils 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

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 style lamb)
Χοιρινό εξοχικό
Pork exochiko (country style 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 meringues with Chios Masticha whipped cream & fresh strawberries
Μπάρα Red velvet με κρέμα βανίλιας και φρούτα του δάσους
Red velvet bar with vanilla cream & forest fruits
Φρεσκοψημένα ταρτάκια αμυγδάλου 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 Sidirouli

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, mayonnaise 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

Variety of olive oils 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

Καιρού επιτρέποντος | Weather permitting



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

Αγορανομική Υπεύθυνη: Έφη Σιδιροπούλου | 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)