



# Dazzling Christmas

NEW YEAR'S BRUNCH MENU

2025-2026



THE MET HOTEL

a member of  
DESIGN HOTELS

part of  
MARRIOTT  
BONVOY

# 01.01

## Πρωτοχρονιάτικο Brunch

από τις 13:00 έως τις 17:00– με live duet

Τιμή\* ανά άτομο: €80,00

(\*τα ποτά δε συμπεριλαμβάνονται)

### Γωνιά από το φούρνο

- 4 ειδή μικρών ψωμιών
- Φοκάτσια με δενδρολίβανο και τοματίνια
- Σουσαμένια και πολύσπορα κριτσίνια
- Ποικιλίες ψωμιών
- Άσπρη και μαύρη μπαγκέτα

### Antipasti Buffet

- Ροζέτες καπνιστού σολομού με κρέμα τυριού και αρωματικά βότανα
- Ποικιλία αλλαντικών (προσούτο, μορταδέλα με φιστίκι, σαλάμι αέρος, καπνιστή γαλοπούλα φούρνου)
- Πυραμίδα από κουτάλια με μους γαρίδας και μαύρο χαβιάρι
- Μανούρι σχάρας, γραβιέρα Κρήτης, ρόδα Παρμεζάνας
- Ποικιλία από κριτσίνια, αποξηραμένα φρούτα, μέλι, μούστο
- Πατέ κοτόπουλου με φουντούκια και πορτοκάλι

### Σαλάτες

- Σαλάτα με λάχανο, τριμμένο πράσινο μήλο, μαγιονέζα, γιαούρτι και ρόδι
- Σαλάτα με τραγανό μαρούλι και “ice-berg” με ψητό κοτόπουλο, τραγανό προσούτο και “Caesar’s dressing”
- Σαλάτα με σπανάκι - ρόκα, δαντέλα παρμεζάνας , ρόδι και “croutons” ζαπάτας
- Ελληνική Παραδοσιακή Πατατοσαλάτα

- Ανάμεικτα φρέσκα λαχανικά με παρθένο ελαιόλαδο
- Σαλάτα με μοτσαρέλα, τομάτα, μανιτάρια στην σχάρα και “pesto” βασιλικού
- Ποικιλία από χειροποίητες αλοιφές (τυροκαυτερή, τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα)

## Σάλτσες - Dressing – Συνοδευτικά

- Ελαιόλαδο με φρέσκα μυρωδικά
- Βινεγκρέτ μελιού με ξίδι μπαλσάμικο
- Βινεγκρέτ ροδιού
- Λαδολέμονο μουστάρδας
- Λεμόνι, κάπαρη, φρέσκο κρεμμυδάκι, πίκλες, πιπεριές Φλωρίνης, λιαστές τομάτες, αγγουράκι “cornichon”

## Σούπα Ημέρας

- Μοσχαρόσουπα

## Ζεστά Εδέσματα

- Φιλέτο μοσχαράκι γάλακτος στη σχάρα με σάλτσα αγρίων μανιταριών
- Ελάφι σιφάδο με πέρλες κρεμμυδιού και σάλτσα κόκκινου κρασιού
- Σνίτσελ στήθος κοτόπουλου με ντρέσσιγκ γιαουρτιού και “lemon-lime”
- Κύβους πατάτας στο φούρνο με κρέμα Παρμεζάνας, μανιτάρια και μπέικον
- Χειροποίητα μπιφτέκια στην σχάρα με πίτες γύρου
- Λαχανικά στην σχάρα με φρέσκα μυρωδικά και κρέμα από ξίδι μπαλσάμικο
- Ζυμαρικά στο φούρνο με κρέμα αρωματισμένη με φρέσκια τομάτα και Παρμεζάνα

## Ζωντανή παρουσίαση

- Ολόκληρο χοιρινό μπούτι στο φούρνο “Virginia”

## Επιδόρπια

- Μπουφές γλυκών
- Φέτες από φρέσκα φρούτα εποχής
- Κουραμπιέδες & μελομακάρονα
- Κανταΐφι & χειροποίητος μπακλαβάς
- Τραγανές μαρέγκες με βιολέτα, φύλλα δυόσμου και φρούτα του δάσους
- Παστάκια πραλίνας με πικρή σοκολάτα και μους καραμέλα
- Τάρτα "lemon – lime" με μαρέγκα μαστίχας Χίου
- Τούρτα με τριλογία, σοκολάτας, φιστίκι Αίγινας και μους μαύρου μούρου
- Κορμός με κρέμα βανίλιας, κρέμα κάστανο και ζελέ από φρούτα του δάσους

**ΓΙΑ ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ,  
ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ:**

-  [fnbteam.themet@chandris.gr](mailto:fnbteam.themet@chandris.gr)
-  231 001 7150
-  [themethotel.gr](http://themethotel.gr)

Κάντε κράτηση οποιαδήποτε στιγμή πριν από τις 15 Δεκεμβρίου 2025 και εξοικονομήστε 10% με την έκπτωση Early Bird.

Για την επιβεβαίωση της κράτησης απαραίτητη είναι η προκαταβολή του 50% του συνολικού ποσού.

Παρακαλούμε ενημερώστε μας εκ των προτέρων για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικούς περιορισμούς.



THE MET HOTEL

a member of  
DESIGN HOTELS™

Part of  
MARRIOTT  
BONVOY™

ΜΗΤΕ: 0933K015A0162600