



THE MET HOTEL



A MEMBER OF DESIGN HOTELS

Happy
Valentine's
Day

Για κρατήσεις καλέστε στο +30 2310 017082 | E-mail: resv1.themet@chandris.gr
For reservations please call at +30 2310 017082 | E-mail: resv1.themet@chandris.gr

26ΗΣ ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ 48 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ | 48, 26TH OCTOΒΡΙΟΥ STR. THESSALONIKI
www.themethotel.gr | www.chandris.gr

Valentine's Day

AT THE MET HOTEL

ST. VALENTINE'S STAY OVER PACKAGE

St. Valentine's set menu στο εστιατόριο
Avenue 48 20:00 - 01:00

Ζωντανή μουσική

Δίκλινη διαμονή σε Superior Port View ή
Executive Δωμάτιο

Προσφορά δωματίου: prosecco με
φράουλες

Πρωινό buffet στο Avenue 48

Δωρεάν είσοδος στο M' Spa με χρήση
εσωτερικής πισίνας, jacuzzi, ατμόλουτρο και
γυμναστηρίου & 20% έκπτωση στις θεραπείες

Δωρεάν σύνδεση στο wi-fi

Δωρεάν θέση στάθμευσης στο υπόγειο
parking

Late check out στις 14:00

ST. VALENTINE'S STAY OVER PACKAGE

St. Valentine's set menu at Avenue 48
Restaurant 20:00 - 01:00

Live music (DJ & Vocals)

Accommodation for 2 persons in a
Superior Port View or Executive Room

In-room amenity: prosecco and
strawberry

Breakfast buffet at Avenue 48

Free access to the M' Spa facilities (indoor
swimming pool, jacuzzi, steam bath, gym)
and 20% discount on all therapies

Free wi-fi connection

Free underground
parking

Late check out at 14:00

230€ ΑΝΑ ΖΕΥΓΑΡΙ | PER COUPLE

Ο φόρος διαμονής δεν συμπεριλαμβάνεται στην τιμή | Accommodation tax is not included in the price

CHAN RESTAURANT & BAR
A LA CARTE MENU
20:00 - 01:00

Valentine's Day

M E N U

Sparkling kiss

Welcome Drink

First flirt

Ριζότο lime & lemon με σολομό σοτέ και καραμελωμένο σέλερυ
Lime & lemon risotto with gently sautéed salmon and caramelised celery

Sexy bird

Τραγανή σαλάτα "Mesclun" με κόκορα confit, αχλάδι, τυρί Roquefort και dressing μαύρης τρούφας
Crisp "Mesclun" salad with rooster confit, Roquefort cheese and black truffle dressing

Sorbet δυόσμου με Limoncello
Spearmint Sorbet with Limoncello

Love me tender

Φιλέτο μοσχαράκι γάλακτος με κρέμα καλαμποκιού, άγρια μανιτάρια, σάλτσα gravy και crostini παρμεζάνας
Veal fillet with corn cream, wild mushrooms, gravy sauce and parmesan crostini

Sugar for my honey

Πάβλοβα αρωματισμένη με μαστίχα Χίου, κρέμα lemon & lime, φράουλες και jellies φρούτων του δάσους
Chios Mastic scented Pavlova with lemon & lime cream, strawberries and forest fruit jellies

Καφές φίλτρου, εσπρέσσο ή τσάι
Ποικιλία απο σοκολατάκια
Filter coffee, espresso or tea
Migniardises

Τιμή: €60 άνα άτομο
Price: €60 per person