

FEBRUARY 14

LO  
VE

VALENTINE'S DAY

CHIOS CHANDRIS  
HOTEL

Chios Chandris Hotel, a member of Chandris Hotels  
2, Eugenia Chandris str., Chios - Greece  
Tel.: 22710 44401-10 | Web: [www.chandris.gr](http://www.chandris.gr) | E.: [chios@chandris.gr](mailto:chios@chandris.gr)

# Valentine's PACKAGE

Για την ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου, το εστιατόριο του Ξενοδοχείου Chios Chandris σας υπόσχεται ένα ρομαντικό δείπνο υπό το φώς των κεριών με αρώματα, γεύσεις και Μεσογειακό ταπεραμέντο.

Ένα πλούσιο μενού πέντε πιάτων με άψογα εκτελεσμένες Μεσογειακές συνταγές, από την σεφ του ξενοδοχείου και ένα ποτήρι αφρώδες Ιταλικό κρασί και συνοδεία πιάνου, με αγαπημένες μελωδίες που όλοι αγαπήσαμε, θα σας περιμένουν το βράδυ της Τετάρτης 14/02 στο πιο εμβληματικό ξενοδοχείο της πόλης.

Ειδικό πακέτο για διαμονή στο Ξενοδοχείο για 2 άτομα, μαζί με το δείπνο και πλούσιο πρωινό, σε Deluxe δωμάτιο σε τιμή έκπληξη.

Τηλ. πληροφοριών και κρατήσεων: 22710 44401-10  
[Chios@chandris.gr](mailto:Chios@chandris.gr) [www.chandris.com](http://www.chandris.com)

CHIOS CHANDRIS  
HOTEL

Chios Chandris Hotel, a member of Chandris Hotels  
2, Eugenia Chandris str., Chios - Greece  
Tel.: 22710 44401-10 | Web: [www.chandris.gr](http://www.chandris.gr) | E.: [chios@chandris.gr](mailto:chios@chandris.gr)

# Valentine's

## MENU

Καλωσόρισμα με Ιταλικό αφρώδη οίνο  
Welcome drink with Italian sparkling wine

Σούπα velouté γλυκιάς κολοκύθας με φλέικς προσούτο και λάδι μυρωδικών  
Sweet pumpkin velouté soup with prosciutto flakes and herbal oil

Χειροποίητα ραβιόλι με γέμιση από μανιτάρια πορτσίνι & ρικότα, ελαφριά κρέμα γάλακτος, φρέσκα πιπέρια & παλαιωμένη παρμεζάνα  
Handmade ravioli stuffed with porcini mushrooms & ricotta, light cream, fresh peppers & aged parmesan

Σαλάτα Meslcun με φράουλες, αβοκάντο, γκρέιπφρουτ, καραμελωμένα κάσιους, πέρλες ροδιού, παναρισμένο μανούρι και μαρμελάδα φράουλας  
Meslcun salad with strawberries, avocado, grapefruit, caramelized cashews, pomegranate pearls, breaded manouri and strawberry jam

Μοσχαρίσια φιλετάκια με σάλτσα από μύρτιλα και κρασί Πόρτο, πουρέ σελινόριζας και baby λαχανικά βουτύρου  
Beef fillets with blueberry sauce and Porto wine, celeriac puree and baby butter vegetables

Προφιτερόλ με ganache λευκής σοκολάτας, βελούδινη κρέμα patisserie και καραμελωμένα φρούτα του πάθους  
Profiterole with white chocolate ganache, velvety crème patisserie and caramelized red passion fruits

Αρωματικός καφές φίλτρου  
Aromatic filter coffee

Τιμή: €38 άνα άτομο  
Price: €38 per person