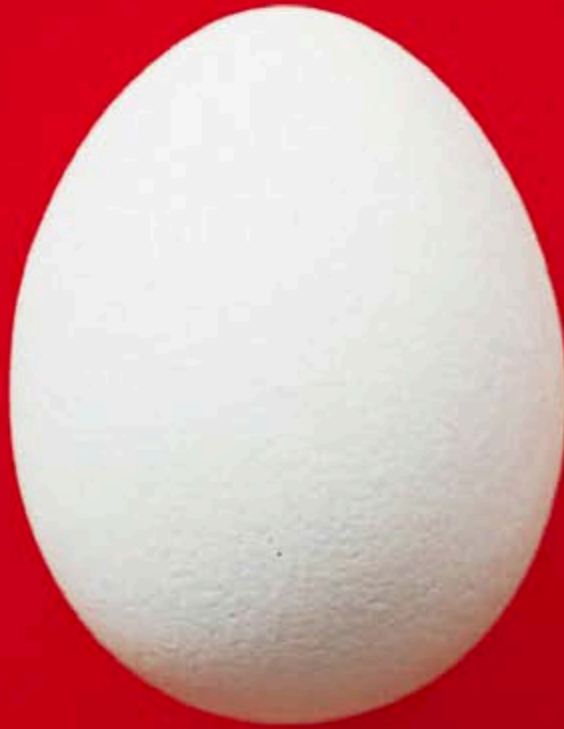




THE MET HOTEL

a member of DESIGN HOTELS™



Easter

AT THE MET HOTEL

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

