



love



shine



bloom

#twentyforeveryone

NEW
HOTEL

CHRISTMAS EVE GALA DINNER

DECEMBER 24TH 2023

LIVE DJ MUSIC

Welcome drink

Καλωσορίσματα του Chef
Chef's amuse bouche

Αρτοσκεύασμα
Artisanal bread

Χτένια σχάρας
νιόκι, φοντύ τρούφας, τηγανητή αγκινάρα
Grilled scallops
gnocchi, truffle fondue, fried artichoke

Μπακαλιάρος
κολοκύθι, πράσο γλασέ, μύδια, ξινόγαλο
Cod
zucchini, glazed leek, mussels, sour milk

Πάπια
πουρές σπανάκι, ταρτάρ ψητού παντζαριού, βατόμουρο,
σάλτσα κόκκινου κρασιού με γαρύφαλλο
Duck
*spinach purée, roasted red beet tartare, raspberry,
red wine sauce with cloves*

Pre-Dessert

Κουκουνάρι
λευκή σοκολάτα, πεύκο, Roku gin, ελαιόλαδο
Pine nut
white chocolate, pine, Roku gin, olive oil

Café & Mignardises

€220

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

DECEMBER 31ST 2023

LIVE DJ MUSIC

Welcome drink

Καλωσορίσματα του Chef

Chef's amuse bouche

Αρτοσκεύασμα

Artisanal bread

Surf & Turf

ραβιόλι με μοσχαρίσια ουρά, ταρτάρ γαρίδας, πουρές
από κολοκάσι Ικαρίας, ζωμός από μοσχαρίσια ουρά
*ravioli with oxtail, shrimp tartare, purée from Icarian
"kolokasi", oxtail broth*

Αστακός στα κάρβουνα

σπαράγγια ογκρατέν, μπεσαμέλ, σάλτσα μπισκ, μπρικ
Charcoal-grilled lobster
gratinated asparagus, béchamel, bisque, brik

Μοσχαρίσια πλευρά

βελουτέ πατάτας, πιπερόριζα, λάπαθο, σάλτσα μπορντελέζ, δροσοσταλίδα
Spare ribs
potato velouté, ginger, sorrel greens, sauce bordelaise, dewdrop

Pre-Dessert

Mont Blanc

σαμπλέ, κάστανο, βανίλια
sablé, chestnut, vanilla

Café & Mignardises

Παραδοσιακή Βασιλόπιτα

Traditional "Vasilopita"

€260

FESTIVE BRUNCH

DECEMBER 25TH 2023 & JANUARY 1ST 2024

LIVE DJ MUSIC

Πλατώ με σπιτικά οργανικά αρτοσκευάσματα €5
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ανθός αλατιού Μεσολογγίου

Homemade organic artisanal bread platter
extra virgin olive oil, 'fleur de sel' from Messolonghi

Ποικιλία από φρεσκοψημένες σφολιάτες €16
Viennoiserie basket

Pancakes €14
σιρόπι σφενδάμου
maple syrup

Pancakes €15
κρέμα ρικότας, φρούτα του δάσους
ricotta cream, forest fruit

Λουκουμάδες €12
παγωτό βανίλια με μαριναρισμένες σταφίδες σε κονιάκ
Loukoumades
vanilla ice cream with raisins marinated in cognac

French toast €16
καραμελωμένο παραδοσιακό τσουρέκι, βατόμουρα, κηρήθρα μελιού
traditional caramelized 'tsoureki', blueberries, honeycomb

Mini vegan burger (2pcs / 2τμχ) €13
κινόα, μυρωδικά, relish καυτερής πιπεριάς quinoa, herbs, hot pepper relish

Παραδοσιακή παστουρμαδόπιτα €13
σερβίρεται με πράσινη σαλάτα

Traditional pastourma pie
served with green salad

Χειροποίητη focaccia €13
ντοματίνια, δεντρολίβανο, ανθός αλατιού, προσούτο
σερβίρεται με πράσινη σαλάτα

Handmade focaccia
cherry tomatoes, rosemary, 'fleur de sel', prosciutto
served with green salad

Παραδοσιακή πίτα ημέρας €10
σερβίρεται με πράσινη σαλάτα
ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για την επιλογή ημέρας

Traditional Greek pie of the day
served with green salad
please ask your server for the pie dish of the day

SALADS

Burrata €16

*κολοκυθάκια, σπαράγγια, πέστο βασιλικού
με φιστίκι Αίγινης, μοσχολέμονο
zucchini, asparagus, basil pesto
with Aegina pistachio, lime*

Caesar €18

*μαρούλι baby gem, αντζούγιες,
προζυμμένα κρουτόν, σάλτσα Caesar
baby gem lettuce, anchovies,
sourdough croutons, Caesar dressing*

ORGANIC EGGS

Eggs Benedict

*με προσούτο San Daniele/ with prosciutto San Daniele €19
με καπνιστό σολομό/ with smoked salmon €20*

**Αυγά scrambled σε φρυγανισμένο ψωμί
/Scrambled eggs on toasted bread €14**

*με προσούτο San Daniele/with prosciutto San Daniele €16
με καπνιστό σολομό/with smoked salmon €18*

Αυγά καγιανά €18

*σύγκλινο, φέτα Καλαβρύτων
Tomato scrambled eggs 'Kagiana'
smoked pork, feta cheese*

Αυγά ποσέ με hash brown €18

*πατάτα hash brown, γουακαμόλε, σάλτσα hollandaise
Poached eggs with hash brown
hash brown potato, guacamole, hollandaise sauce*

Τηγαντά αυγά €16

*πιπεριές Φλωρίνης, μυρωδικά, καραμελωμένο βαλσάμικο,
ψητό προζυμμένο ψωμί*

Fried eggs

*Florina peppers, herbs, caramelized balsamic vinegar,
sourdough bread*

SANDWICHES

Club sandwich €20

*κοτόπουλο, ντομάτα, μαρούλι iceberg, αυγό, μαγιονέζα, μπέικον
chicken, tomato, iceberg lettuce, egg, mayonnaise, bacon*

Steak sandwich €26

*καραμελωμένα κρεμμύδια, παρμεζάνα, ρόκα, γλυκιά μουστάρδα Dijon
caramelized onions, parmesan, rocket, sweet Dijon mustard*

Smashed beef burger €25

*American Angus, κρεμμύδι brûlée, καπνιστό μετσοβόνη,
παστράμι, σπιτική bbq mayo sauce
σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες
American Angus, onion brûlée, smoked 'metsovone' cheese,
pastrami, homemade bbq mayo sauce
served with freshly cut French fries*

Burger με τραγανό κοτόπουλο σε panko €21

*μαρούλι iceberg, ντομάτα, παρμεζάνα,
μαγιονέζα αρωματισμένη με τρούφα*

Crispy panko chicken burger

iceberg lettuce, tomato, parmesan, truffle mayo

Ciabatta sandwich €18

*σαλάμι Θάσου, burrata, πέστο βασιλικού με φιστίκι Αίγινας
salami from Thasos, buratta, basil pesto with Aegina pistachio*

DESSERTS

(on the buffet) €11

*παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για την επιλογή ημέρας
please ask your server for today's selection*

FESTIVE SMOOTHIES

Gingerbread €12

*γάλα αμυγδάλου, μήλο, κανέλα, γαρύφαλλο, σιρόπι βανίλιας, τζίντζερ
almond milk, apple, cinnamon, cloves, vanilla syrup, ginger*

Berry Christmas €12

*ανάμεικτα κόκκινα φρούτα, μπανάνα, γάλα καρύδας, μέλι
red berries mix, banana, coconut milk, honey*

Grinch €12

*λάχανο, αγγούρι, ανανάς, πράσινο μήλο, σέλερι
kale, cucumber, pineapple, green apple, celery*

SMOOTHIES

Detox €11

*σέλινο, λαχανίδα, πράσινο μήλο, αγγούρι, ανανάς
celery, kale, green apple, cucumber, pineapple*

Healthy Colada €12

*ανανάς, μπανάνα, μέλι, γάλα καρύδας, σπόροι chia, κανέλα
pineapple, banana, honey, coconut milk, chia seeds, cinnamon*

Booster €11

*καρότο, πορτοκάλι, μήλο, ginger
carrot, orange, red apple, ginger*

BLOODY MARY STATION

#notanothermary €18

*Johnnie Walker Black Label Whisky, sweet vermouth,
lemon, Worcestershire sauce, spicy syrup, celery bitters*

Clarified Mary €18

*Bombay Sapphire London Dry Gin, homemade clarified
tomato-vegetables sauce, Worcestershire sauce,
lemon & celery bitters*

Bloody New Mary €18

*Tito's Vodka, lemon, Worcestershire sauce,
tabasco & our homemade cooked Bloody Mix*

Virgin Mary €12

with our homemade cooked Bloody Mix

APERITIVO COCKTAILS

Blossom €18

*Aperol, St. Germain elderflower liqueur, cucumber,
pineapple & pink grapefruit soda*

Mad Hatter's Cup €18

*Tito's Vodka, homemade tea infused with red berries,
rosemary, vanilla, ginger beer*

Espressionist €18

*Amaretto Disaronno, hazelnut, Tia Maria coffee liqueur,
double shot of espresso, almond milk, caramel, mint*

Mandarino Di Amalfi €18

*Prosecco, Mandarin liqueur from Chios Island,
jasmine tea, fresh mint*

NEW YEAR'S BREAKFAST

JANUARY 1ST 2024

07:00 – 10:30

BUFFET

Παραδοσιακή Βασιλόπιτα
Traditional 'Vasilopita'

Ποικιλία από σπιτικά οργανικά αρτοσκευάσματα
Selection of homemade organic bread

Φρεσκοψημένες σφολιάτες
(μπριος σοκολάτα-πραλίνα, κρουασάν βουτύρου, κρουασάν σοκολάτας,
κρουασάν με σταφίδες & κρέμα, twist σοκολάτας)

Freshly baked viennoiserie
(choco-praline brioche, butter croissant, chocolate croissant,
croissant with raisins & cream, chocolate twist)

Quiche
Μανιτάρια & τυρί μασκαρπόνε
Mushroom & mascarpone cheese

Σπιτική ελληνική πίτα ημέρας
Homemade Greek pie of the day

Pancakes
Cakes
Σπιτικό ελληνικό γλυκό ημέρας
Homemade Greek dessert of the day

Ελληνικό γιαούρτι με μέλι
Greek yogurt with honey
Γιαούρτι σε διάφορες γεύσεις
Selection of flavored yogurts

Επιλογή δημητριακών
Selection of cereals
Σπιτική granola
Homemade granola

Ποικιλία από μαρμελάδες & βούτυρα
Jams & butters
Prosciutto cotto
Σαλάμι Θάσου / *Salami from Thasos island*
Γαλοπούλα / *Turkey*
Καπνιστός σολομός / *Smoked salmon*
Επιλογή από ελιές & τουρσιά / *Selection of olives & pickles*

Έμενταλ / *Emmental*
Μανούρι / *Manouri*
Κασέρι / *Kaseri*
Φέτα / *Feta*
Mozzarella bocconcini

Φρουτοσαλάτα από φρέσκα φρούτα / *Fresh fruit salad*
Κομμένα & ολόκληρα φρούτα εποχής / *Sliced & whole seasonal fruit*

HOT DISHES

Τηγανητά αυγά / *Sunny-side up eggs*
Αυγά scrambled / *Scrambled eggs*

Μπέικον / *Bacon*
Χοιρινά λουκάνικα / *Pork sausages*
Μανιτάρια σωτέ / *Sautéed mushrooms*
Ψητές ντομάτες / *Grilled tomatoes*

€55