

New Year's Brunch

DJ SET

75 € | PER PERSON

Sparkling Wine | Αφρώδης οίνος

Starters | Ορεκτικά

Salad bar with a variety of choices

Salad bar με διάφορες επιλογές

Potato salad with sun-dried tomatoes, anothiro, spring onion, herbs and lemon - oil sauce
Πατατοσαλάτα με λιαστές τομάτες, ανθότυρο, φρέσκο κρεμμύδι, μυρωδικά και λαδολέμονο

Rigatoni with tuna, corn, peas, egg, dill and kimchi mayo
Ριγκατόνι με τόνο, καλαμπόκι, αρακά, αυγό, άνηθο και kimchi μαγιονέζα

Variety of Greek and international cheeses platter with breadsticks and strawberry jam
Πλατό με ποικιλία από ελληνικά και διεθνή τυριά, συνοδεύεται με κριστίνα και μαρμελάδα φράουλα

Variety of cold cuts platter with pickles and mustard
Πλατό με ποικιλία αλλαντικών, συνοδεύεται με πίκλες και μουστάρδα

Smoked salmon platter with chopped onion, capers and sour cream
Πλατό με καπνιστό σολομό, συνοδεύεται με ψιλοκομμένο κρεμμύδι, κάπαρη και sour cream

Main Courses | Κυρίως Πιάτα

Parsnip soup with horseradish

Σούπα παστινάκι με χρένο

Egg culinary experience:

Fried eggs, kagiana, French toast, croque madame, mushrooms, bacon and potato duchesse
Τηγανητά αυγά, καγιανάς, αυγόφέτες, κροκ μαντάμ, μανιτάρια, μπέικον, και πατάτες ντουςέζ

Beef sirloin with sweet potato puree and plum sauce
Μοσχαρίσια κόντρα με πουρέ γλυκοπατάτας και σάλτσα δαμάσκηνο

Chicken with grilled vegetables and peppercorn sauce
Φιλέτο κοτόπουλο με ψητά λαχανικά και σάλτσα πιπεριού

Glazed pork ribs with chestnut puree, Brussels sprouts and bbq sauce
Γλασαρισμένα χοιρινά παϊδάκια με πουρέ κάστανο, λαχανάκια Βρυξελλών και σάλτσα bbq

Salmon fillet with orange sauce and coriander
Φιλέτο σολομού με σάλτσα πορτοκαλιού και κόλιανδρο

Rice with chestnut, pine nut and spices
Ρύζι με κάστανα, κουκουνάρι και μπαχαρικά

Baby potatoes with mustard, honey and thyme
Πατάτες νέας γης με μουστάρδα, μέλι και θυμάρι

Desserts | Επιδόρπια

Moelleux with milk montée and caramel
Moelleux με μοντέ γάλακτος και καραμέλα

Apple pie
Μηλόπιτα

Oat pancakes served with maple syrup, hazelnut praline and strawberry jam
Πανκέικς βρώμης με σιρόπι σφενδάμου, πραλίνα φουντουκιού και μαρμελάδα φράουλα

Crepes served with maple syrup, hazelnut praline and strawberry jam
Κρέπες συνοδεύονται με σιρόπι σφενδάμου, πραλίνα φουντουκιού και μαρμελάδα φράουλας

Bougatsa- style croissant
Κρουασάν μπουγάτσας

GRAND
HYATT

ATHENS