



ATHENS PLAZA

HOTEL



EASTER

WEEKEND MENU

Holy Saturday & Easter Sunday menus

Signed by Executive Chef **Panagiotis Anastasiou**
& Pastry Chef **Nikos Tsolis**

ΜΕΤΑΛΟ ΣΑΒΒΑΤΟ

✿ Καλάθι Ψωμιού με Ελιές, αρωματικό Βούτυρο, κρέμα από Πιπεριά Φλωρίνης & αφρό Τζατζικιού
Bread basket with Olives, aromatic Butter, Florina Pepper cream & Tzatziki espuma

✿ Μαγειρίτσα / Magiritsa (Greek Easter Lamp soup)

✿ Πράσινη σαλάτα με Ξινομυζήθρα, Φράουλες, Φιστίκι Αιγίνης & dressing από παλαιωμένο Βαλσάμικο
Green salad with Xinomizithra Cheese, Strawberries, Aegina Pistachios & aged Balsamic dressing

✿ Σιγομαγειρεμένο κότσι Αρνιού, κρέμα από ψητές Πατάτες baby, Αμπελοφάσουλα σχάρας, γλασαρισμένα baby Καρότα & σάλτσα Barolo
Slow-cooked Lamb shank, roasted baby Potato cream, grilled green Beans, glazed baby Carrots & Barolo sauce

✿ Μπαμπάδες με παλαιωμένο Τσίπουρο Τυρνάβου & κρέμα Βανίλια
Baba infused with aged 'Tsiouro' from Tyrnavos, served with Vanilla cream

✿ Ατομικό τσουρέκι - Κόκκινα αυγά
Tsourekis (Greek Easter sweet bread) – Easter red eggs

✿ 1 φιάλη κρασί House Wine / 2 άτομα
1 bottle of House Wine / 2 persons

85€
/ άτομο
/ person

ΚΥΡΙΑΚΗ ΤΟΥ ΠΙΑΣΧΑ

ΣΤΗ ΜΕΣΗ ΤΟΥ ΤΡΑΠΕΖΙΟΥ / IN THE MIDDLE OF THE TABLE

- ❁ Σαλάτα χωριάτικη με Ντομάτες, Αγγούρι, Κρεμμύδι, Κάπαρη, Πιπεριά Χαρουπολαξίμαδο, φέτα Ηπείρου & Ελαιόλαδο / Greek salad with Tomatoes, Cucumber, Onion, Capers, bell Peppers, Carob rusk, Epirus Feta & Olive oil

- ❁ Σαλάτα Ρόκα με Brie, Φράουλες, Προσούτο, Καρύδι, φιλέτο Πορτοκάλι & vinaigrette Περγαμόντο / Rocket salad with Brie, Strawberries, Prosciutto, Walnuts, Orange fillet & Bergamot vinaigrette

- ❁ Τζατζίκι - Τυροκαυτερή - καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα
Tzatziki - Tyrokafteri (Spicy feta cheese dip) - smoked Eggplant salad

- ❁ Παραδοσιακή Τυρόπιτα με χωριάτικο φύλλο
Traditional country style phyllo cheese Pie

- ❁ Ποικιλία από ελληνικά Τυριά με αποξηραμένα Φρούτα, Κριτσίνια & Ξηρούς Καρπούς / Variety of Greek Cheeses with dried Fruits, Breadsticks & Nuts

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΡΕΑΤΩΝ / VARIETY OF MEATS

- ❁ Αρνί ψητό, Κοντοσούβλι Κοτόπουλο, Κοκορέτσι, Λουκάνικο χωριάτικο, χοιρινή Πανσέτα με BBQ sauce, Μπιφτέκι μοσχαρίσιο / Roast Lamb, Chicken Kontosouvli Kokoretsi, country style Sausage, Pork Pancetta with BBQ sauce & Beef burger

- ❁ *Σερβίρεται με Πατάτες baby φούρνου, Πίτες, ψητές Ντομάτες, Λεμόνια & Λαδολέμονο με Ρίγανη / Served with baked baby Potatoes, Pita Bread, grilled Tomatoes, Lemons & Olive Oil Lemon with Oregano sauce

ΚΥΡΙΑΚΗ ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ

ΠΙΑΤΕΛΑ ΜΕ / PLATTER WITH

✿ Γαλακτομπούρεκο – Υγρό κέικ Σοκολάτας με Ganache
Σοκολάτας - Ραβανί με Παγωτό Καϊμάκι & μαρμελάδα Πορτοκάλι
Galaktompoureko - Moist Chocolate cake with Chocolate Ganache - Semolina
cake with kaymak Ice Cream & Orange marmalade

✿ Ατομικό Τσουρέκι, Κόκκινα Αυγά, Κουλουράκια
Tsoureki (Greek Easter sweet bread) – Easter red
Eggs – Greek Easter Cookies

✿ 1 φιάλη κρασί House Wine / 2 άτομα
1 bottle of House Wine / 2 persons

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν το σέρβις & τους φόρους.

- Μεγάλο Σάββατο: Διαθέσιμο παιδικό μενού με χρέωση 30€, για παιδιά από 6 έως 12 ετών.
- Κυριακή του Πάσχα: Τα παιδιά έως 5 ετών, χωρίς χρέωση και από 6 – 12 ετών με έκπτωση – 50%.
- Διαθέσιμες Vegetarian & Vegan επιλογές κατόπιν επικοινωνίας.

Prices include service & taxes.

- Holy Saturday: Children's menu available with a charge of 30€, for children from 6 to 12 years old.
- Easter Sunday: Children up to 5 years old, free of charge and from 6 to 12 years old with a discount - 50%.
- Vegetarian & Vegan options are available upon request.

Εάν έχετε οποιαδήποτε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή και συστατικό τροφίμου, το μενού μπορεί να προσαρμοστεί αναλόγως. / In case of any allergies or intolerances to any food or ingredient, the menu can be adjusted accordingly.

Για πληροφορίες & κρατήσεις παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας. / For information & reservations, please contact us.

T. +30 210 33 52 555

E. restaurants@njvathensplaza.gr

95€
/ άτομο
/ person