



Easter @ The Garden

Κυριακή του Πάσχα στο Grand

Πασχαλινός Μεσημεριανός Μπουφές

Καλωσόρισμα με τσίπουρο & μεζέ

- Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα – Τυροκαυτερή – Τζατζίκι
- Μπουκιές από κοκορέτσι και συκωτάκι αρνιού τηγανητό

Σαλάτες

- Φύλλα σαλάτας με σύγκλινο, ψητά μανιτάρια πλευρώτους και φλούδες παρμεζάνας
- Ρεβίθια με λουκάνικο chorizo, ψητή κόκκινη πιπεριά, μαρούρι και γκρέιπφρουτ
- Πατατοσαλάτα με λιαστή ντομάτα, ελιές, κάπαρη και κόλιανδρο
- Σαλάτα μαρούλι με άνηθο και φρέσκο κρεμμυδάκι
- Panzanella με τραγανή τσιαπάτα
- Σαλάτα ρυζιού με τόνο, ντοματίνια, ρόκα, φρέσκο κρεμμυδάκι και μοσχολέμονο
- Πλιγούρι με καπνιστό σολομό, αγγουράκι και πίκλες

Ελληνικά και Εισαγωγής τυριά με τσάντνι μήλου

Κρύα Ορεκτικά

- Αμπελόφυλλα γεμιστά με ρύζι και μυρωδικά και dip τζατζίκι
- Φάβα Σαντορίνης με φυστικοβούτυρο, πορτοκάλι και τσιπς προσούτο
- Μελιτζανοσαλάτα
- Τζατζίκι
- Χοιρινό καπνιστό με θυμάρι και πετιμέζι

Ζεστά

- Παραδοσιακό κοκορέτσι
- Αρνάκι στη σουβλά
- Αρνάκι στη γάστρα με μυρωδικά
- Κοτόπουλο σουβλάκι μαριναρισμένο με λεμόνι, μουστάρδα και μυρωδικά
- Καραμελωμένα χοιρινά μπριζολάκια με σάλτσα μπάμπεκκιου
- Κεφτεδάκια στο grill
- Ρύζι με πιπεριές και μανιτάρια
- Πατάτες φούρνου κυδωνάτες
- Καραμελωμένα καροτάκια με φουντούκι και μπέικον

Επιδόρπια

- Μίνι choux με κρέμα μαστίχας
- Cannoli με κρέμα σοκολάτας
- Crème brulee
- Κρέμα λεμόνι
- Σαρλότ με κρέμα γιασούρτι και φράουλες
- Red velvet cheesecake με σμέουρα
- Παραδοσιακά Ελληνικά γλυκά

- Φρέσκα φρούτα

Τιμή: ανά άτομο 55€ Συμπ. ΦΠΑ

Παιδιά από 5 έως 12 ετών, 35€

Ποτά, A La Carte

Ψυχαγωγία: DJ Set

Easter Lunch Buffet

Welcome accompanied with tsipouro

- Smoked eggplant salad / Tzatziki / Spicy cheese cream
- Greek traditional “Kokoretsi” bites and fried lamb liver

Salad Bar

- Salad leaves with singlino, oven baked mushrooms with parmesan flakes
- Chickpeas with chorizo salami, sweet red peppers, manouri cheese and grape fruit
- Potatoes salad with sun-dried tomatoes, olives and caper
- Lettuce salad with spring onions and dill
- Panzanella salad with crispy croutons
- Rice salad with tuna, cherry tomatoes, arugula, spring onions and lime
- Goats with smoked salmon, cucumber and pickle

Greek and Imported cheese platter

Cold Appetizers

- Wine leaves stuffed with rice and herbs with tzatziki dip
- Yellow split pea puree “Fava” with peanut butter, orange and prosciutto chips
- Smoked eggplant salad
- Tzatziki
- Smoked pork with thyme and molasses

Main Dishes

- Greek roasted lamb on the spit
- Oven baked lamb with fresh herbs
- Greek traditional “Kokoretsi”
- Chicken skewered marinated with lemon, mustard & herbs
- Grilled meatballs
- Rice with mushrooms and peppers
- Oven baked potatoes
- Caramelized carrots

Desserts

- Mini choux filled with mastic cream
- Cannoli with chocolate cream
- Crème brulee
- Lemon cream
- Strawberries Charlotte with yogurt cream
- Red velvet cheesecake with raspberries
- Greek traditional syrupy sweets

- Fruits

Price per person, 55€

Price per child 5-12 years old, 35€

Entertainment: DJ Set

Drinks, A La Carte