

Thessaloniki, 14 February 2025

Valentine's Menu

by Chef Dimitris Tsananas

Κριθαράκι παντζαριού, γαρίδα, πράσινο μήλο και μοσχολέμονο
Beetroot orzo, shrimp, green apple and lime



Καψαλισμένο τραγανό "baby" μαρούλι, χτένια σοτέ
και σάλτσα βουτύρου "lemon-lime"

Flamed crispy baby lettuce, sautéed scallops and lemon-lime butter sauce



Φιλέτο από Αιγαιοπελαγίτικο λαβράκι ποσέ, ποικιλία μανιταριών,
σάλτσα τρούφας με φρέσκο θυμάρι και τηγανιτό φαινόκιο

Poached sea bass fillet, mushroom varieties, truffle sauce with fresh thyme
and fried fennel



Crème Brûlée με Σαντιγί κανέλας, φράουλες και σμέουρα
Crème Brûlée with cinnamon Chantilly, strawberries and raspberries



Χειροποίητα σοκολατάκια και φράουλες με σοκολάτα
Homemade migniardises and strawberries with chocolate

Τιμή: 60,00€ κατ' άτομο
Price: 60,00€ per person



THE MET HOTEL

a member of DESIGN HOTELS™