

By
Γιώτα
Παναγιώτου
soposh@notice.gr



NEW Hotel: Ξέρω που θα πας για brunch!



Αναμφισβήτητα, το brunch αν και έχει ξένη καταγωγή, αγαπήθηκε στην Ελλάδα όταν πρωτοεμφανίστηκε και γρήγορα εξελίχθηκε σε τάση. Τώρα, μάλιστα, που οι ρυθμοί στην εστίαση επανέρχονται, όλο και περισσότερα εστιατόρια το εντάσσουν στα μενού τους.

Από το Σάββατο 16 Οκτωβρίου και κάθε Σαββατοκύριακο, το brunch επιστρέφει στα εστιατόρια NEW Taste και Art Lounge του NEW Hotel με ανανεωμένη διάθεση και νέες γευστικές προτάσεις.

Για όσους δεν το γνωρίζουν, το NEW Hotel αποτελεί ένα από τα πρώτα ξενοδοχεία της πόλης που καθιέρωσαν με τον πιο επιτυχημένο τρόπο το γεύμα που έμελλε να εμπλουτίσει πληθωρικά τις γαστρονομικές συνήθειες των Αθηναίων και των επισκεπτών της. Το φημισμένο brunch του NEW πραγματοποιεί την πολύ-αναμενόμενη επανεκκίνησή του επενδύοντας και πάλι στη γεύση, πράγμα που είναι και το μυστικό της επιτυχίας του.

Οι προτάσεις του brunch στο NEW έρχονται για να μας θυμίσουν όλα εκείνα που μας οδηγούσαν στην οδό Φιλελλήνων τα Σαββατοκύριακα όπως μια ποικιλία από homemade viennoiseries που μαζί με τα σπιτικά αρτοσκευάσματα αποτελούν διαχρονικά αγαπημένη επιλογή των επισκεπτών του εστιατορίου. Το ανανεωμένο μενού με την υπογραφή του Executive Chef των YES! Hotels, Μπάμπη Κουντούρη, διατηρεί τα all time classics λαττα-

ριστά αυγά Benedict, τα αφράτα pancakes, το απολαυστικό NEW Taste burger, τα ζεστά donuts με σάλτσα ζεστής σοκολάτας και το Bloody Mary Selection, αλλά παράλληλα παρουσιάζει και νέες προσθήκες που αναμένεται να εντυπωσιάσουν.

Το NEW Hotel, με τοποθεσία στην είσοδο της Πλάκας, διακρίνεται για το ιδιαίτερο design του, το οποίο έχουν επιμεληθεί το βραβευμένο δίδυμο Βραζιλιάνων σχεδιαστών, Fernando και Humberto Campana σε συνεργασία με φοιτητές αρχιτεκτονικής από το Πανεπιστήμιο της Θεσσαλίας. Το λέω αυτό γιατί εδώ δεν αρκούνται στο να αναγάγουν το brunch σε τέχνη - το NEW Hotel, είναι ένας χώρος τέχνης από μόνο του! Η δική μου πρόταση είναι να μην πάτε μόνο για brunch, αλλά να γίνετε αυτό που προσωπικά αποκαλώ «τουρίστας στην πόλη μου». Επενδύστε κάτι παραπάνω και κλείστε ένα βράδυ σε ένα από τα κομψά και cozy δωμάτια, ώστε την επόμενη μέρα να χαρείτε με την άνεσή σας τις γευστικές προτάσεις με ένα μεγάλο χαμόγελο ικανοποίησης και ανανεωμένη διάθεση. Το αξίζετε, άλλωστε.

NEW TASTE BRUNCH MENU

BRUNCH SPECIALS	ORGANIC EGGS
Πλάτο με σπιτικά οργανικά αρτοσκευάσματα έφρα παρθένο ελαιόλαδο & ανθός αλατού Μεσολογαίου Homemade organic artisanal bread platter extra virgin olive oil & fleur de sel from Messolonghi	Eggs Benedict με προσούτο San Daniele / with prosciutto San Daniele
Ποκίλια από φρεσκοσπέρνες οσολίντες Viennoiserie basket	Norwegian Eggs με καπνιστό σολομάο / with smoked salmon
Acai Bowl γέλα βανίλιου, μούρτζικα, φασόλια tonka & σπιτική granola έφρα των καρπών almond milk, blueberries, tonka bean & homemade granola with nuts	Αυγά scrambled σε φημινομαγιά ψαμί / Scrambled eggs on toasted bread με προσούτο San Daniele / with prosciutto San Daniele
Pancakes σπρόσι σπρενδύμου / maple syrup φρεσκοβούτυρο & σάλτσα αμυγδαλής καραμέλας panna butter & salted caramel sauce	Αυγά καπνιστά σολομάο & φέτα Κιθαρόβουνου Tomato scrambled eggs 'Kagiana' smoked pork & feta cheese
French Toast καρκαλωμένο brioche, βατόμουρο & κηρήθρα μελιού caramelized brioche, raspberries & honeycomb	Αυγά ποσέ με λουκανικό chorizo & la Bolognese σημιγμένη σάλτσα από ντομάτινα & μυριδικά σε ελαιόλαδο Poached eggs with chorizo & la Bolognese slow-simmered sauce from cherry tomatoes & herbs in olive oil
Black Angus Mini Burger λιωμένο τυρί comté & μαγιονέζα με καπνιστή πάπρικα comté cheese & smoked paprika mayo sauce	Τηγανιστά αυγά με ασπαράγιο, παραμύθια & λάδι τρούφιου Sunny-side up eggs with asparagus, parmesan & truffle oil
Παραδοσιακή μαροθόπιτα με kopanisti Μυκόνου σερβίρεται με πράσινη σαλάτα Traditional fennel pie with kopanisti cheese from Mykonos served with green salad	Τηγανιστά αυγά με στάκο πατάτες, κριτικό στακόβουτυρο & βάλσαο Sunny-side up eggs with staka butter french fries, staka butter from Crete & herbs
Croque Monsieur σεφρίτατο με πράσινη σαλάτα served with green salad	SANDWICHES & BURGERS
Croque Madame σεφρίτατο με πράσινη σαλάτα served with green salad	Club sandwich κοτόπουλο, αυγό, μαγιονέζα & μπέικον chicken, egg, mayonnaise & bacon
Παραδοσιακή πίτα ημέρας σεφρίτατο με πράσινη σαλάτα ρωτίτσα του σερβιτόρου για την επιλογή ημέρας Traditional Greek pie of the day served with green salad please ask the waiter for the pie dish of the day	Steak sandwich καρκαλωμένο κρεμμύδι, καπνιστό ματσόβονο, ρίση & θυμαρίδι μουστάρδα Dijon caramelized onions, Matsoune smoked cheese, rocket & sweet Dijon mustard
SALADS	'NEW Taste' burger American Angus με τυρί comté & μαγιονέζα καπνιστής πάπρικας American Angus, comté cheese & smoked paprika mayonnaise
Classic Caesar salad τριφερές καρδιές μαρούλιου με Caesar dressing romaine hearts topped with Caesar dressing	Burger με τριγωνό κοτόπουλο σε panko παρμεζάνα & μαγιονέζα αραιωμένη με τρούφι Crispy panko chicken burger parmesan & mayonnaise flavored with truffle
Chicken Caesar salad τριφερές καρδιές μαρούλιου με κοτόπουλο & Caesar dressing romaine hearts & chicken topped with Caesar dressing	Toasted vegan sandwich αβρόντιτο, μανιτάρια φρεσκοβούτυρο στη σάλτσα, ντομάτα & σάλτσα τάρταρ avocado krassé, grilled oyster mushroom, tomato & tartar sauce
Kale Salad ρωτίτσα, καρπούζι πράσινο μίγκο, τραγανό ψέβιθλο, ντομάτα μισοκόκκο με κορυμαμά Σαλάτα Kale radicchio, green apple compote, crispy roasted chickpeas, mustard vinaigrette with turmeric	Vegan κινόα burger κινόα, καλαμίνι εσπρέσσο & relish κηραπίς πανσέπας Vegan quinoa burger quinoa, seasonal vegetables & hot pepper relish
Σαλάτα σπαργγίνα & κολοκυθόκρο φίτες μπουλούκι, fileses αμυγδαλιού & vinaigrette από ψιτό βασίλικο Asparagus & courgettes salad micro herbs, almond flakes & vinaigrette from basil pesto	Όλα τα sandwiches συνοδεύονται με νατίες τηγανιστές All sandwiches are served with french fries
	Μοσχαρίσιο κοψί Black Angus Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για την επιλογή ημέρας Black Angus beef cut Please ask your waiter for today's selection

INFO
NEW Hotel, Φιλελλήνων 16 και Ναυάρχου Νικοδήμου 1,
Σύνταγμα
Σάββατο και Κυριακή, 12:00 – 17:00, μόνο με κρατήσεις
Τηλέφωνο Κρατήσεων: 210-32.73.170

