



on the verandah

---

Αρώματα & Γεύσεις  
Ελλάδας

---





## **Από το Χθες στο Σήμερα**

Τα πλούσια αρώματα και οι γεύσεις που απλόχερα χαρίζουν η εθιμική γη και θάλασσα αποτελούν εδώ και χρόνια για μένα την έμπνευση για την αναδόμηση και δημιουργία πιάτων που δεν σταματούν να ταξιδεύουν στον χρόνο. Το παλιό και το νέο συνδέονται και αλληλεπιδρούν, το χθες αναγεννάται μέσα από το σήμερα, το παρελθόν εξυμνείται μέσα από το γαστρονομικό παρόν.

Φέτος, για τρίτη συνεχόμενη χρονιά στη μοναδική βεράντα του Ποσειδωνίου, η τιμή αηλιά και η ευθύνη είναι μεγαλύτερη από ποτέ. Τιμή και ευθύνη για το πιο φιλόξενο καλωσόρισμα αηλιά και για τη δημιουργία γεύσεων που μας φέρνουν πιο κοντά στην ίδια μας την παράδοση μέσα από τη ματιά του σήμερα.

Ακολουθήστε μας στο γαστρονομικό ταξίδι που ξεκινά.

*Σταμάτης Μαρμαρινός*





# Το Μενού των Αρωμάτων

Το ταξίδι των γεύσεων συνεχίζεται με τον σεφ μας να σας προσκαλεί σε μια διαδρομή που συνεπαίρνει τις αισθήσεις. Τα αρώματα συνδυάζονται μοναδικά σε δημιουργίες που στοχεύουν στην απογείωση της γευστικής εμπειρίας.

Μενού 4 πιάτων

Συνδυασμός με 3 ποτήρια κρασί



Μενού 6 πιάτων

Συνδυασμός με 5 ποτήρια κρασί

*\*Προτείνουμε τα “Μενού των Αρωμάτων” να σερβίρονται ανά τραπέζι.*



## **Ψωμί & Συνοδευτικά**

*(τιμή ανά άτομο)*

### **Σαλάτες**

Ντομάτες & Φράουλες  
*φέτα, ρόκα, αβοκάντο, πιπεριά Φλωρίνης*

Βόλτα στο Μποσάνι  
*βιολογικά λαχανικά σε διάφορες υφές*

“Αθηναϊκή” στις Σπέτσες  
*σφυρίδα, μαγιονέζα ελαιολιάδου, λαχανικά, αβγοτάραχο*



## **Ορεκτικά**

Κοηλοκύθια αβγοηέμονο  
*μοσχάρι, ρύζι, μυρωδικά*

Χταπόδι γιαχνί  
*πατάτα, κοκκάρια, πάπρικα, κρίταμο*

“Χωριάτικος” τόνος  
*ραβιόφι, χωριάτικη, βσιτά*

Χτένια με τζατζίκι  
*αγγούρι, γιαούρτι, φεμόνι, μαύρο σκόρδο*

Red hot chilli σαγανάκι  
*γαρίδα, bloody ούζο*

Κατσικάκι με Σπετσιώτικη γκρεμολάτα  
*ραβιόφι, ανθότυρο, μυρωδικά*

Μπαρμπούνι με πέτσα  
*παλαιωμένο ρύζι, κρόκος Κοζάνης, βανίλια, κοτόπουλο*



## **Κυρίως Πιάτα**

Τραγανή Σπετσιώτα  
*φλαβράκι (bio), χωριάτικο ψωμί, ντομάτα, βασιλικός*

Σκορπίνα<sup>3</sup>  
*σούπα, fish & chips, καφλοκαιρινό τουρψιού*

Σφυρίδα α ήα ποήιτα  
*αγκινάρα, μάραθος, όστρακα, προσούτο*

Η ζωή του κόκορα  
*καφαμπούκι, τρούφα, σιγάρι, αβγό*

Αρνάκι λεμονάτο  
*μπιζέλια, κεφίρ, δυτόσμος, αμύγδαλο*

Μοσχάρι με μελιτζάνες  
*φιλέτο, ταριάρ, κροκέτα*





## **Γλυκά**

### Σοκολατίνα

*προπούρα, φυσίκι, αμύγδαλο, εσθιά, λεμόνι*

### Μπαμπάς

*βύσσινο, ανθότυρο, φυσίκι, τσίπουρο*

### Mille-Feuille

*λεμόνι, βασιλικός, κόκκινα φρούτα*



## **Τυριά**

### **Βολιάκι Άνδρου**

*βλευκό τυρί από φρέσκο αγελαδινό γάλα με πλούσιο άρωμα*

### **Σκοτύρι Ίου**

*μαλακό τυρί από αιγοπρόβειο γάλα, με πλούσια πικάντικη γεύση, αρωματισμένο με άγριο θρούμπι*

### **Λαδοτύρι Μυτιλήνης**

*σκληρό τυρί από πρόβειο γάλα με πικάντικη πιπεράτη γεύση*

### **Φρέσκο κασικίσιο τυρί Ευβοίας**

*φρέσκο, κασικίσιο τυρί με μυκητοκαλλιέργεια, μαλακή υφή και υπόξινη γεύση*

### **Σαν Μιχάλη Σύρου**

*σκληρό τυρί από αγελαδινό γάλα με αψημνή πικάντικη γεύση*

### **Μετσοβόνε Ιδρύματος Τοσίτσα**

*ημίσκληρο, καπνιστό τυρί από αγελαδινό και πρόβειο γάλα*

### **Γραβιέρα Κρήτης**

*σκληρό τυρί από αιγοπρόβειο γάλα, με εξαιρετικά ελαφριά υπόγλυκη γεύση και πλούσια αρώματα*

### **Αρσενικό Νάξου**

*σκληρό τυρί από πρόβειο γάλα με αψημνή πικάντικη γεύση*



Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ (€).  
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις χρεώσεις & τους φόρους.  
Αγορανομικός υπεύθυνος: Γεώργιος Διονύσιος Καβαλάρης



POSEIDONION

*Grand Hotel*

EST. 1914