



# Bostani

Farm-to-table



POSEIDONION  
*Grand Hotel*

EST. 1914

Ένα νησί, ένα αγρόκτημα, γνήσιες παραδοσιακές γεύσεις... Το «Μποστάνι του Ποσειδωνίου» στρώνει τραπέζι μέσα στη Σπετσιώτικη φύση και σας καλωσορίζει.

Πιστή στη φιλοσοφία από-το-περιβόλι-στο-τραπέζι, η ομάδα του Ποσειδωνίου συλλέγει την αγνή πρώτη ύλη της εποχής από το μποστάνι και δημιουργεί πιάτα που αναδεικνύουν τα δώρα της ελληνικής γης. Ολόφρεσκα λαχανικά και μυρωδικά παντρεύονται με παραδοσιακά προϊόντα από κάθε γωνιά της Αργολίδας -και όχι μόνο- και μετατρέπονται μπροστά στα μάτια σας σε πιάτα που μυρίζουν Ελλάδα.

Μαζευτείτε γύρω από το τραπέζι μας, αφήστε τα αρώματα της φρεσκάδας να σας παρασύρουν και απολαύστε μια μοναδική εμπειρία γεύσεων σε ένα καταπράσινο σκηνικό.

*An island, a farm, authentic traditional flavours... The Poseidonion Bostani welcomes you to its table, laid out in the heart of the Spetsian countryside.*

*Staying true to the philosophy of farm-to-table, the team of the Poseidonion gathers the most wholesome seasonal produce from the farm to create dishes that highlight the gifts of the Greek earth. Fresh vegetables and herbs are married with traditional produce from every corner of Argolida and beyond, transforming before your eyes into dishes full of the aromas of Greece.*

*Gather around our table and allow the fresh fragrances to carry you away as you enjoy a unique taste experience in a verdant setting*



# Καλωσόρισμα

## Welcome

Τσίπουρο / Μαριναρισμένες ελιές / Λιαστές ντομάτες / Γραβιέρα  
*Tsipouro / Marinated olives / Sun-dried tomatoes / Graviera cheese*

## Μενού

### Menu

Ελληνική σαλάτα με κρίταμο και φέτα  
*Greek salad with rock samphire and feta cheese*

Αβγά στραπατσάδα με φρέσκια ντομάτα και βασιλικό  
*Eggs 'strapatsada' with fresh tomato and basil*

Σαλάτα με φρέσκα λαχανικά από το Μποστάνι μας  
*Salad with fresh vegetables from our organic farm*

Χωριάτικο λουκάνικο  
*Country sausage*

Τζατζίκι  
*Tzatziki*

Κεφτεδάκια  
*Meatballs*

Μελιτζανοσαλάτα  
*Aubergine salad*

Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής κοκκινιστό με χυλοπίτες  
*Free range chicken with tomato sauce and local egg pasta*

Πίτα με άγρια χόρτα και μυρωδικά  
*Pie with wild greens and fresh herbs*

Μπριζόλα μοσχαρίσια με πατάτες τηγανητές  
*Beef steak with french fries*

## Επιδόρπια

### Desserts

Παγωτό καϊμάκι με γλυκό του κουταλιού βύσσινο  
*'Kaimaki' ice cream with traditional sour cherry preserve*

Κορμός σοκολάτας  
*Chocolate trunk*

Φρούτα εποχής  
*Fruit of the season*

## Επιλογή Κρασιών

### Wine Selection

#### Λευκά White

Κτήμα Αργυρού, Π.Ο.Π. Σαντορίνη, Ασύρτικο | *Argyros Estate, PDO Santorini, Assyrtiko*

#### Ροζέ Rosé

Κτήμα Άλφα, Π.Γ.Ε. Φλώρινα, Ξινόμαυρο - Syrah | *Alpha Estate, PGI Florina, Xinomavro - Syrah*

#### Κόκκινο Red

Κτήμα Άλφα, Π.Γ.Ε. Φλώρινα, Ξινόμαυρο - Merlot - Syrah | *Alpha Estate, PGI Florina, Xinomavro - Merlot - Syrah*

€85 ανά άτομο\* €85 per person\*

€55 για παιδιά μέχρι 12 ετών. Ειδικές τιμές για παρέες άνω των 10 ατόμων.  
*€55 for children up to the age of 12. Special prices for groups of 10 persons and over.*

\*Στην τιμή συμπεριλαμβάνονται το κόστος μεταφοράς, ξενάγηση στο μποστάνι, οι προτάσεις φαγητού καθώς και κρασιού που προέρχεται από τον ελληνικό αμπελώνα.

\*The price includes transport costs, tour of the 'Bostani', food and wine from Greek vineyards.



POSEIDONION  
*Grand Hotel*

EST. 1914

**Poseidonion Grand Hotel Spetses**  
**T: +30 22980 74553 | F: +30 22980 74248**  
**[www.poseidonion.com](http://www.poseidonion.com)**

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις χρεώσεις & τους φόρους.  
Αγορανομικός υπεύθυνος: Σταμάτιος Μαρμαρινός

Prices include all charges & taxes.  
Registered manager: Stamatios Marmarinos