



POSEIDONION
Grand Hotel
EST. 1914



library
BRASSERIE

Ένα μυσταγωγικό γαστρονομικό ταξίδι...
Ακαταμάχητες αυθεντικές γεύσεις με άρωμα Ελλάδας, άρρηκτα συνδεδεμένες με την 100 και πλέον ετών ιστορία φιλοξενίας του Poseidonion Grand Hotel.

Γεύσεις και μυρωδιές που ζυπνούν συναισθήματα και μνήμες, πιάτα που ισορροπούν ιδανικά ανάμεσα στις κλασικές αξίες της αστικής κουζίνας και τις δημιουργικές τάσεις του σήμερα, συνθέτουν ένα ξεχωριστό μενού που μας ταξιδεύει σε αναμνήσεις του χθες.

Ο chef του ξενοδοχείου Σταμάτης Μαρμαρινός ενσωματώνει αρμονικά τις γευστικές εμπειρίες από τα ανέμελα καλοκαίρια της παιδικής του ηλικίας σε μοναδικά πιάτα και χαρίζει στους καλεσμένους της Library Brasserie την αίσθηση του οικογενειακού κυριακάτικου τραπεζιού!

Παραδοσιακές πρώτες ύλες απευθείας από το μποστάνι του Ποσειδωνίου επεξεργάζονται με μαεστρία στα χέρια του chef για να μεταμορφωθούν μέσα από μια σύγχρονη ματιά σε γεύσεις οικείες που μας γυρνούν πίσω σε γιορτές και οικογενειακές συγκεντρώσεις, την ώρα που η θέα της περίφημης βεράντας του Ποσειδωνίου ταξιδεύει το βλέμμα...

Καλωσορίσατε!



Ψωμί (κατ' άτομο) 2

Σαλάτες

Χωριάτικη 14
με φέτα, κρίταμο, κρίθινα παξιμάδια και ρίγανη

Πράσινη Σαλάτα 14
με σύκα, αμύγδαλα, ανθότυρο και βινεγκρέτ μέλι

Αθηναϊκή 24
με σφυρίδα, baby λαχανικά, αβγό, κάππαρη, μυρωδικά και μαγιονέζα

Νισουάζ 18
με τόνο Αλονήσου, μαρούλι, λαχανικά, ελιές, αβγό και αντζούγιες

Καίσαρα 16
με κοτόπουλο, προσούτο, κρουτόν και παρμεζάνα

Ορεκτικά

Ντολμαδάκια Γιαλαντζί 10
με μαρμελάδα λεμόνι

Τραγανά Τυροπιτάκια 11
με φέτα, ανθότυρο και πελτέ ντομάτας

Μαραθόπιτα 12
με μυρωδικά και κρέμα γιαούρτι

Πεϊνιρλί 15
με κασέρι, μοσχαρίσιο καβουρμά και φρέσκια ντομάτα

Μουσακαδάκια 14
με ταρτάρ ντομάτας και φέτα

Μοσχάρι Καρπάτσιο “Tononato” 22
με κάππαρη, αγγουράκι τουρσί και σάλτσα τόνου

Καβουροσαλάτα 28
με αβοκάντο, ντοματίνια, καλαμπόκι, μαρούλι και σάλτσα κοκτέιλ

Τόνος Ταρτάρ 22
με φασόλια πιάζ, φύκια wakame και “μαύρη” ταραμοσαλάτα

Ψητό Χταπόδι 22
με φάβα, σαλάμι Λευκάδος και λάδι πάπρικας

Ποικιλία Ελληνικών Τυριών 16
λαδοτύρι, μετσοβόνη, γραβιέρα, ανθότυρο, φέτα

Ζυμαρικά

Ψητά Ντοματίνια 13
με ριγκατόνι, φρέσκια σάλτσα ντομάτας και βασιλικό

Χταπόδι 24
με κοφτό μακαρονάκι, ελιές, λιαστή ντομάτα και μυζήθρα

Μπολονέζ Καραβίδας 28
με μακαρούνες, σαλάμι Λευκάδος και φέτα

Μοσχαρακι Μπρεζέ 26
με ριγκατόνι, λαχανικά και γραβιέρα

Παρέχεται η επιλογή για ζυμαρικά χωρίς γλουτένη

Κυρίως Πιάτα

Κοτόπουλο Μιλανέζα 24
ελευθέρας βοσκής με ρύζι μπασμάτι, σαφράν και λαχανικά

Χοιρινά Φιλετάκια 27
με baby λαχανικά φούρνου και σάλτσα μουστάρδας

Μοσχαρίσια Ταλιάτα (μέτρια ψημένη) 34
με πατάτες τηγανητές και σάλτσα μπεαρνέζ

Λαβράκι “α λα Σπετσιώτα” 28
με σαλάτα από φακές beluga, ψητό αβοκάντο και μυρωδικά



Γλυκά

Baba Au Rum με κρέμα μασκαρπόνε, ανανά και ινδική καρύδα	10
Τάρτα Λεμόνι με μους λευκής σοκολάτας και φράουλες	10
Προφιτερόλ με κρέμα βανίλιας, σοκολάτα και κροκάν	10
Σοκολατόπιτα με φουντούκια, σιρόπι καραμέλας και παγωτό βανίλια	11
Γιαούρτι με Γλυκό του Κουταλιού βύσσινο / σταφύλι / καρότο / κυδώνι	6
Παγωτό βανίλια / σοκολάτα / φιστίκι / γιαούρτι / καϊμάκι	3,5 / μπάλα
Σορμπέ φράουλα / λεμόνι / μάνγκο	3,5 / μπάλα
Ποικιλία Φρούτων Εποχής	10



Τα Σνακ του Ποσειδωνίου

Τοστ με κασέρι και ζαμπόν ή γαλοπούλα	10
Μπριός με καπνιστό σολομό, γουακαμόλε και ανθότυρο	13
Club Sandwich με κοτόπουλο, κασέρι, μπέικον, ομελέτα, ντομάτα, μαρούλι και μαγιονέζα	16
Burger με κιμά Black Angus, μπέικον, κασέρι, ντομάτα, μαρούλι και μαγιονέζα	20

*Όλα τα σνακ σερβίρονται με πατάτες τηγανητές
Το λάδι που χρησιμοποιούμε στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο
Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε σπορέλαιο*



Καφέδες και Ροφήματα

Espresso / Espresso διπλός	3,8 / 4,2
Cappuccino / Cappuccino διπλός	5 / 5,5
Καφές Americano	4
Latte	4,8
Espresso freddo	4,8
Cappuccino freddo	5,2
Cold brew	6
Nescafé ζεστός / Nescafé φραπέ	4
Ελληνικός / Ελληνικός διπλός	3,5 / 4
Καφές φίλτρου	4,5
Σοκολάτα ζεστή ή κρύα	6



Ζεστό Τσάι

Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για το ειδικό μενού	5
---	---

Κρύο Τσάι

Matcha Maiden Βιολογικό πράσινο τσάι Matcha Maiden, lime, αγαύη, ginger	9
Fitness πράσινο τσάι με λουίζα, μελισσόχορτο και λεμονόχορτο	6
Red Berries με κόκκινα φρούτα	6
Ροδάκινο μαύρο τσάι με ροδάκινο	6



Φυσιικοί Χυμοί

Χυμός πορτοκάλι	6,5
Χυμός με φρούτα εποχής	8
Χυμός μανταρίνι	7
Χυμός ρόδι	7,5
Λεμονάδα με άρωμα μέντας και μέλι	6,5

Φυσικό Μεταλλικό Νερό

Βίκος (500 ml / 1 lt)	0,5 / 3
Acqua Panna (750 ml)	4

Φυσικό Ανθρακούχο Νερό

Εινό Νερό Φλωρίνης (250 ml / 750 ml)	4 / 6
San Pellegrino (250 ml / 750 ml)	5 / 7

Αναψυκτικά

Coca-Cola / Coca-Cola Light / Coca-Cola Zero (250 ml)	4
Green Cola (330 ml)	4
Sprite (250 ml)	4
Fanta Λεμονάδα (250 ml)	4
Fanta Πορτοκαλάδα (250 ml)	4
Fever-Tree Indian Tonic Water (200 ml)	5
Three Cents Tonic Water (200 ml)	5
Two Cents Plain Soda (200 ml)	5
Three Cents Pink Grapefruit Soda (200 ml)	5



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

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ Ή ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ
ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ.



POSEIDONION
Grand Hotel
EST. 1914