



POSEIDONION
Grand Hotel
EST. 1914

Late Breakfast



library
BRASSERIE

Ποικιλία από φωμιά και κρουασάν με μαρμελάδες και μέλι <i>Selection of bread and croissants with marmalades and honey</i>	4	Ελληνική ομελέτα* (ντομάτα, πιπεριά, ελιές, φέτα, ρίγανη και κρεμμύδι) <i>Greek omelette (tomato, peppers, olives, feta cheese, oregano and onion)*</i>	6,5
Ποικιλία τυριών και αλλαντικών <i>Selection of cheeses and cold cuts</i>	6		
Αβγά τηγανητά “μάτια” ή διπλοτηγανισμένα <i>Sunny side up or double fried eggs</i>	4,5	*Όλες οι ομελέτες μπορούν να παρασκευαστούν μόνο με ασπράδια αβγών. <i>*All omelettes can also be prepared with egg whites only.</i>	
Αβγά scrambled <i>Scrambled eggs</i>	4,5	Τοστ με ζαμπόν ή γαλοπούλα και τυρί <i>Toasted sandwich with ham or turkey and cheese</i>	5,5
Αβγά καγιανά με ντομάτα και φέτα <i>Scrambled eggs with tomato and feta cheese</i>	5,5	Μπριός με φρέσκια ντομάτα, φέτα, αγγούρι και πάστα ελιάς <i>Brioche with fresh tomato, feta cheese, cucumber and olive paste</i>	5,5
Αβγά scrambled με αβοκάντο και ντομάτα <i>Scrambled eggs with avocado and tomato</i>	6	Μπριός με μπέικον, ομελέτα, κασέρι και ντομάτα <i>Brioche with bacon, omelette, kasseri cheese and tomato</i>	6,5
Αβγά scrambled με προσούτο Ευρυτανίας και γραβιέρα <i>Scrambled eggs with prosciutto from Evrytania and graviera cheese</i>	6,5	Μπριός με καπνιστό σολομό, γουακαμόλε και μανούρι <i>Brioche with smoked salmon, guacamole and ‘manouri’ local soft cheese</i>	6,5
Αβγά scrambled με καπνιστό σολομό και τυρί cottage <i>Scrambled eggs with smoked salmon and cottage cheese</i>	6,5	Croque madame με ζαμπόν, κασέρι, μπεσαμέλ και αβγό τηγανητό <i>Croque madame with ham, kasseri cheese, béchamel and egg sunny side up</i>	8
Αβγά τηγανητά με φρέσκια ντομάτα, φέτα και ψωμί προπύρας <i>Eggs sunny side up with fresh tomato, feta cheese and ‘propyra’ local bread</i>	6,5	Τηγανίτες με μέλι ή πραλίνα ή σιρόπι σφένδαμου <i>Pancakes with honey or chocolate praline spread or maple syrup</i>	6
Αβγά Benedict με καπνιστό σολομό ή προσούτο Ευρυτανίας <i>Eggs Benedict with smoked salmon or prosciutto from Evrytania</i>	8	Βάφλα με πραλίνα, μπανάνα και κροκάν αμυγδαλού <i>Waffle with chocolate praline spread, banana and almond brittle</i>	7
Ομελέτα απλή* <i>Plain omelette*</i>	5,5		
Ομελέτα με ζαμπόν ή γαλοπούλα και κασέρι* <i>Omelette with ham or turkey and kasseri cheese*</i>	6,5		



Χρησιμοποιούμε μόνο φρέσκα αβγά από το βιολογικό κτήμα του ξενοδοχείου.
We use only fresh eggs from our organic farm.



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

All prices are in euros (€).
Prices include all charges & taxes.
Registered manager: Stamatios Marmarinos



POSEIDONION
Grand Hotel
EST. 1914